VISIT…

LANZAROTE

Caliente.com

В.А.ЯНАЛОВ СМИРЕННАЯ ОХОТА (ЗАМЕТКИ О СБОРЕ ГРИБОВ)

ПРЕДИСЛОВИЕ

"В числе разнообразных охот человеческих имеет свое место и смиренная охота ходить по грибы или брать грибы".
С. Т. Аксаков

Собирание грибов увлекательнейшее занятие.

Великий русский писатель Сергей Тимофеевич Аксаков относил собирание грибов к охоте. Он писал: "В числе разнообразных охот человеческих имеет свое место и смиренная охота ходить по грибы или брать грибы".

Эту идею поддержал и писатель Владимир Солоухин, он назвал искусство собирать грибы "третьей охотой", после ружейной охоты и ужения рыбы.

Но это спорное утверждение. Любитель собирать грибы приведет множество примеров, доказывающее большее сходство между охотой как таковой и собиранием грибов, чем рыбной ловлей, рыболовы же могут привести множество своих контраргументов.

Я не поставил целью спорить с В. Солоухиным и выяснять, какой номер поставить охоте за грибами. Каждый отдает приоритеты тому занятию, каким увлекается. Охотник поставит на первое место охоту, рыболов - рыбалку, те, кто увлекаются ягодами - сбор ягод. Все эти увлечения объединяет одно общее - это общение с природой, то, что очень не хватает современному человеку.

"Чувство природы врожденно нам, от грубого дикаря до самого образованного человека. Противоестественное воспитание, насильственные понятия, ложное направление, ложная жизнь - все это вместе стремиться заглушить мощный голос природы и часто заглушает или дает искаженное развитие этому чувству" - писал С. Аксаков.

Многие сейчас ограничивают общение с природой “отдыхом” на природе, с костром, шашлыками, выпивкой, громкой музыкой и оставляемым после мероприятия мусором. Это и есть искаженное общение с природой - здесь природа служит "отдыхающим" лишь фоном, декорацией. Очень часто при таком общении остаются только воспоминания о количестве выпитых бутылок.

Многие миллионы лет человечество существовало в условиях дикой природы. Основное время уходило у них на поиски продуктов пропитания. Это была древняя охота за дичью, рыбой, грибами, ягодами .... . И это все наложило генетический отпечаток.

Сейчас же когда человек выходит на охоту, рыбную ловлю или выезжает в лес за грибами и ягодами эти генетические воспоминания пробуждаются и дают ему большую психологическую разрядку. Именно такой активный познавательный отдых и есть настоящее общение с природой.

Чтобы точнее отразить суть вопроса, правильнее всего собирание грибов было бы назвать тихой охотой или отдавая дань уважения С. Аксакову - "смиреной охотой".

Ружейная охота оканчивается выстрелом, грохот которого распугивает все живое. Охота же за грибами проходит тихо, только изредка раздается в лесу "ау", или негромкий возглас при особенно удачной находке.

Это не относиться к массовым выездам, которые больше напоминают облаву, тот же шум и гам. За каждым грибом конкуренция, все спешат, стараясь опередить друг друга.

Опытный грибник редко принимает в них участие, он предпочитает ходить один или небольшой кампанией.

Когда тихо в лесу больше вероятности неожиданных встреч, можно увидеть глухаря или тетерева, зайца или лису. Я на своем веку даже три раза встречал в лесу медведей, два раза медвежат, один - взрослого медведя. А медвежьи следы встречаются повсеместно.

Для кого как, а для меня такие лесные встречи дают большой заряд положительных эмоций.

Один раз в сентябре я собирал клюкву на дальнем болоте. От машины пришлось отойти километра на три - четыре. Собрал хороший урожай. Ближе к вечеру уставший, кое как передвигая ноги тащился к машине. Вдруг в стороне раздался шорох. Поворачиваюсь, метрах в пятнадцати от меня из-за дерева выглядывает куница. Глаза, бусинки с любопытством смотрят на меня. Встретившись со мной взглядом, куница, смешно выгибая спину, сделала четыре или пять прыжков в сторону, потом повернула ко мне. Я опешил от неожиданности, неужели собирается на меня нападать. Но, не добежав до меня шагов пять она запрыгнула на сучковатую сосну и полезла вверх. Забравшись на высоту метра четыре и, высунув мордочку из-за дерева она снова стала наблюдать за мной. Позднее я понял, что куница, наверное, была молодая и впервые встретилась с человеком.

После этого усталость как рукой сняло, и я бодро прошел оставшиеся километры к машине, думая об этой приятной и неожиданной встрече.

Оптимальное с моей точки зрения количество грибников в одной команде два - три человека.

В большой группе, когда грибники разбредаются в разные стороны, больше времени уходит не на сбор грибов, а на поиски друг друга. И совершенно не получишь никакого удовольствия от поездки в лес, когда кто-нибудь заблудится. В этом случае из леса приезжаешь уставший от бесполезной ходьбы, охрипший от крика и злой от зря потраченного времени.

И совсем беда, когда в команде окажется человек не умеющий ходить по лесу группой.

Как-то раз, уже под вечер, закончив сбор грибов, шли мы с товарищем к машине. Услышали крик, женщина кого-то отчаянно звала. Вышли на голос. Это была девушка лет 25. Она сообщила нам, что ее друзья плохие и что они ее бросили в лесу. Спросила, как выйти к дороге. Расспросив ее, мы выяснили, где они оставили машину и показали в каком направлении ей нужно идти. Но она упрямо твердила, что машина находится в противоположной стороне, и пошла вглубь леса к болотам.

Минут через пять мы встретили другую группу из четырех человек, которые тоже кого-то разыскивали. Выяснилось, что эта дама из их кампании и что она уже несколько раз терялась и сейчас снова "убежала" от них. Мы показали им направление, где ее нужно искать, и посоветовали быстрее ее догонять, пока она не успела убежать вглубь болот.

Я уверен, что у всей этой кампании в этот день было испорчено настроение, и эту девушку никто и никогда из этих людей не возьмут с собой в лес.

Если приходиться уходить далеко в лес за грибами, я хожу только с проверенными людьми, которые умеют держаться вместе и в случае если потеряются, то не бегут сломя голову, а, взяв за основу, как ориентир, точку, где он находиться, начинают кругами, все, расширяя их, удалятся от нее, не теряя из вида и окликая товарищей. В этом случае мы всегда находим друг друга. Тем из моих партнеров кто плохо ориентируется в лесу, я рекомендую, в случае если они потерялись, оставаться на месте, объясняя им, что все равно их найду. И эта практика себя оправдывает, кто ее придерживался, еще не разу со мной не терялись.

Только один раз я потерял своих напарников. Это было в начале августа. В это утро в лесу стоял густой туман. Грибы пошли собирать на бугры среди болот. Там туман был еще сильнее. Видимость была метров пять, не больше. Отошел в сторону, чтобы проверить знакомое грибное место. Отсутствовал минут пять, за это время они меня несколько раз окликали и я отозвался. Когда подошел к тому месту, где они по моим расчетам должны были находиться, то там никого не оказалось. Окликнул их и услышал ответ, как будто они находились рядом. Пошел на голос и опять ни кого не нашел. И так повторялось несколько раз. А через пол часа вообще перестал их слышать. В этот день туман держался часа три. За это время я пробежал по болотам, наверное, с десяток километров, ориентируясь на услышанные голоса. Охрип от крика. Один раз вышел на собирателей клюквы, тихий разговор которых я услышал за километр с лишним. Но потерявшихся так и не нашел. Только тогда, когда туман рассеялся, я понял, что они ушли из этих мест. Так на практике я узнал коварство тумана, как обманчиво он искажает звуки.

А напарников я потерял из-за того, что в группе оказался еще один лидер и при том не умеющий ходить по лесу и не знающий тех мест. Вместо того чтобы остановиться и ждать когда я их найду, он взял руководство в свои руки и увел группу глубже в лес. Но в тот раз все кончилось благополучно, им повезло - они встретили других грибников и им показали дорогу к машине.

Тяжело ходить в лесу с людьми, которые хотят лидировать везде. Даже не зная грибных мест, они стремятся всех вести за собой. С ними очень легко потеряться. Не смотря на то, что у меня большой опыт хождения по лесу и собирания грибов, я придерживаюсь принципа: в незнакомых местах слушаться тех людей, которые лучше знают тот лес. При хождении по лесу в группе должен быть один лидер.

Наша Марийская республика богата лесами. От столицы республики г. Йошкар-Олы на юг, запад и восток простираются лесные массивы. Если идти на юг то леса тянутся почти до Татарии, на запад леса тянуться на 60 километров до Волги, а если на север - то через Кировскую область можно идти лесами до самого Ледовитого океана.

В наших краях лесными промыслами, заготовкой грибов и ягод занимались издревле. И сейчас лес является любимым местом отдыха многих горожан. Да и не только отдыха. Лесные дары у многих разнообразят стол в зимнее время. Особенно много людей занимается собиранием грибов. Причем, с каждым годом все больше и больше. В начале семидесятых годов, когда я впервые самостоятельно начал ездить в лес за грибами даже в самое грибное время и в выходные дни грибники в лесу встречались изредка. "На тысячу грибов был один грибник" и для того, чтобы принести полную корзинку грибов далеко ходит было не надо. Грибы собирали недалеко от дороги. В хорошее время для того, чтобы собрать богатый урожай, уходило два - три часа.

Но с годами эта пропорция изменялась в сторону грибников.

Особенно увеличилось количество любителей грибов в конце семидесятых начале восьмидесятых годов. Это связано с ростом числа автомобилей у населения. Перестало быть проблемой съездить в лес за грибами за 20-40 километров не только в выходной день, но и даже в будний - после работы. Сведения о хороших грибных местах распространялись со скоростью урагана. В местах, где совсем

недавно в самое грибное время изредка встречались один - два грибника, можно было встретить по 20-30 легковых автомашин.

Не будет преувеличением сказать, что "охота за грибами" стала любимым отдыхом для многих йошкаролинцев. Многие стараются побольше узнать о них из книг. Недаром книги о грибах на полках в книжных магазинах не залеживаются.

Хотя как заметил В. Солоухин в своем произведении "Третья охота" - грибы основательно изучены, и если взять это за основу, значит, все о них можно узнать из соответствующей литературы. Но все-таки непосредственное общение с природой со временем даст больше, чем можно получить, читая книги. В этом я убедился на собственном опыте.

Регулярно я начал собирать грибы в старших классах школы. И как большинство грибников сначала эту премудрость освоил на практике и уже потом стал интересоваться литературой о грибах. И чем больше я читал книг о грибах, тем больше удивлялся, что многое из написанного расходится с моими практическими наблюдениями. Особенно с академическими изданиями.

По этому вопросу многое прояснилось, когда я прочитал книгу "Лесные дива" К. Яковлева, где он дал, по моему мнению, очень справедливую характеристику некоторым ученым-микологам: -"А иной ученый только и старается ученость свою показать и напущает побольше наукообразного туману: "Мицелий, или вегетативное тело грибов, состоящее из разветвлений и переплетающихся нитей, называемых гифами, развивается в гумусном слое ...". Зато плотной пеленой тумана чаще надежно прикрывается простое незнание гриба живого".

Однако выяснилось, что мои наблюдения также имеют расхождение и с тем, о чем пишут писатели-практики. Чем больше я сравнивал, тем больше находил несоответствий. Как пример можно привести слова В. Солоухина о белых грибах: "Дело в том, что белый гриб в отличие от своих менее благородных сородичей, разных там маслят, совершенно лишен какого бы то ни было аромата и запаха".

Но боровые белые грибы с темно-коричневой шляпкой, с толстым корешком которые растут на мхах в наших сосново-березовых лесах еще как пахнут. У них густой, концентрированный запах соснового бора. Когда найдешь первый в сезоне такой гриб, особенно если он уже успел вырасти до средних размеров, и чувствуется его тяжесть, хочется, как можно дольше держать его в руках, подносить к лицу, вдыхая густой аромат лесной свежести.

Может быть боровые белые грибы растущие в еловых лесах на самом деле не имеют запаха, по этому поводу ничего сказать не могу, потому что не собирал. Кстати, это ошибочное утверждение об отсутствие запаха у белых грибов, я встречал и у других авторов, которые слово в слово цитировали Солоухина.

Долгое время я не мог найти ответы на эти вопросы. То ли писатели что-то путают, то ли я что-то недопонимаю.

Разъяснение по этому поводу мне дал мой шурин, большой любитель природы Константин Смирнов. Он сказал: - "А ты взгляни на карту лесов".

Выяснилось, что на территории нашей республики произрастают в основном сосновые средние и южнотаежные леса (североевропейская, сосна лесная). Такие же леса в европейской части России растут на территории Архангельской области, в Карелии, Коми, на Северном Урале. То есть гораздо севернее. На широте нашей республики в других областях России доминируют в основном темнохвойные южнотаежные леса и широколиственные темнохвойные леса.

Как-то в одной из книг я прочитал, что еще десять тысяч лет назад на территории Марийской республики не было лесов, а была холодная арктическая пустыня. Выпадало очень мало осадков, кругом были пески, барханы. Даже сейчас если вести наблюдения с воздуха в некоторых местах этот пустынный рельеф просматривается. Но по каким-то причинам сменил направление Гольфстрим и климат в наших краях изменился. Регулярно стали выпадать дожди, впадины между барханами заполнились водой - появились озера. На возвышенностях появилась растительность, они стали зарастать лесом. Мелкие озера стали заболачиваться. Для природы 10 тысяч лет срок небольшой. Процессы заболачивания озер, в особенности мелких, активно происходит и сейчас. В республике очень много болот, особенно на западе и севере от Йошкар-Олы. На возвышенностях где посуше, на песке растет хвойный сосновый лес или смешанный сосново-березовый. Кто бывал в лесу, тот знает, что слой почвы там очень тонкий, достаточно немного повредить лесную подстилку, сразу же появится песок.

Можно с полной уверенностью сказать, что для средней полосы России наши леса уникальны.

Условия произрастания грибов, да и любых растений во многом зависит от среды обитания. Любой живой организм приспосабливается к той среде, где он обитает. Даже животные одной породы, живущие в разных условиях, со временем приобретают существенные различия, у них изменяются привычки и даже внешний вид. Без сомнения белый гриб, растущий где-нибудь во Франции или в гористой местности, будет отличаться от тех грибов, которые растут у нас. В некоторых европейских странах растущие там белые грибы считаются ядовитыми. Существующие там природные условия сделали этот гриб таким. И если мы будем черпать сведения, постигать искусство сбора грибов по запискам натуралистов далеких от нас областей, то с большей уверенностью можно сказать, что результат будет плачевный.

Наши писатели-натуралисты живут по большей части в городе Москве или его окрестностях, и конечно описываю ту природу, которая их окружает. Их отношение к сбору грибов, и оценки очень отличается от наших.

Однажды, мне пришлось собирать грибы в Ленинградской области, когда я гостил у тети в Ленинграде. В один из дней поехал к ним на дачу за 80 километров от города. Было начало сентября. Меня пригласили сходить за грибами. Лес был в метрах ста от дачи. Когда вошли в лес, то сразу же попали в болото. Болото тянулось на многие километры и через какие-то промежутки его пересекали дренажные канавы. Вот в этом болоте и собирали грибы. Брали в основном горькушки, болотные сыроежки и моховики. На отвалах дренажных канав, там, где повыше и посуше изредка встречались подберезовики и красноголовики. Любая находка красноголовика вызывало там больше энтузиазма у сборщиков, чем целое семейство ядреных белых грибов у нас. А на меня там смотрели с осуждением, видя как я, с их точки зрения, "варварски" обрезал грибы, очищая их от червоточин.

У нас я никогда бы не подумал лезть собирать грибы в болото, тем более ради нескольких красноголовиков. А там находка пяти красноголовиков считалось удачей.

В наших лесах, в грибной сезон если я соберу меньше двух ведер, то считаю, что не повезло.

Приходилось мне собирать грибы в наших лесах и с москвичами. Причем иногда и не в лучшее грибное время. Собранным нами урожаем, который жители республики посчитали бы "так себе", они восторгались долгое время и даже вспоминали многие годы, так как у себя в Подмосковье, такие сборы для них были бы рекордными.

Разные природные условия, другие масштабы и создают различия в наблюдениях и оценках.

Наиболее общий и интересный обзор о грибах с моей точки зрения дал В. Солоухин в своей повести "Третья охота". Книга эта написана с большой любовью. В ней использовались не только личные наблюдения, но и письма читателей со всех концов страны. Поэтому из нее можно узнать много новых, разнообразных увлекательных сведений о грибах. Эти очерки очень полезно прочитать для общего развития. Но если читатель будет использовать эту книгу, как руководство по сбору грибов в нашей республике, то в какой-то мере его будет ждать разочарование, так как у нас природные условия отличаются от других регионов России.

Почему я обращаю ваше внимание, что к книгам о грибах нужно относиться по принципу - "доверяй, но проверяй". Мне неоднократно встречались грибники, которые знания в основном приобретали по книгам и они сообщали такие сведения о них, что "хоть стой, хоть падай". Один такой “знаток” на полном серьезе уверял, что боровой белый гриб очень сильно ядовит и есть его нельзя.

В своих заметках я не стремлюсь дать полное описание всех произрастающих в нашей республике грибов. Я просто хочу поделиться личными впечатлениями и практическими наблюдениями, что накопились у меня за долгие годы "охоты" за грибами. Буду рассказывать о тех грибах, которые я собирал лично. Может быть, они кому-то помогут больше узнать об этих чудесных творениях природы, а кого-то приобщат к чудесной, увлекательной "тихой" охоте.

Описание я даю в основном о сборе грибов в сосново-березовых лесах, растущих на песчаной почве, которые чередуются с моховыми, заросшие мелким березняком болотами.

СМОРЧКИ, СТРОЧКИ.

Строчок обыкновенный (в народе сморчок) - шляпка неправильно-округлая или угловатая, внутри полая, глубоко морщинистая, коричнево-бурая или желтовато-бурая, до 13 см. в диаметре. Мякоть восковидная, тонкая, очень ломкая. Ножка беловатая или сероватая полая. Сморчок настоящий (в народе строчек) - шляпка охристо-желтая, желто-бурая или светло-коричневая округло-яйцевидной формы, по краю сросшаяся с ножкой. Поверхность шляпки извилисто-складчатая, ячеистая. Ячейки многоугольные или более или менее округлые. Мякоть восковидная, белая нежная, ломкая с приятным запахом и вкусом. Ножка цилиндрическая, снизу немного расширенная, пустотелая, беловатая, желтоватая или буроватая, 3-7 см. длины. 1-2 см. толщины.

Сморчки я ставлю на первое место, так как этот гриб появляются раньше всех и его можно собирать уже весной. Первые сморчки я собирал 18 апреля. (В 1996 году, когда уже были написаны эти строки, была ранняя и теплая весна, и я установил для себя новый рекорд - первые сморчки нашел 12 апреля).

Чтобы не было недоразумений, сразу хочу остановиться на одной путанице, которая возникла в названиях. Об этом писали многие авторы, но чтобы было одинаковое восприятие и понимание того, о чем я пишу, считаю, что все-таки нужно дать разъяснение.

Так получилось, что те грибы, которые в народе зовутся сморчками, в ученых книгах называют строчками и наоборот. И в разговоре о грибах в зависимости от того, является ли твой собеседник практиком сборщиком грибов или в большей степени теоретиком, изучающий этот процесс по ученым книгам, могут возникнуть недопонимания.

Я придерживаюсь народного названия. Такой же точки зрения придерживается и писатель К. Ф. Яковлев, а в месте с ним и большинство его читателей. На самом деле посмотрите и сравните эти два гриба. Один весь сморщенный, как сушеная груша, другой стройный как маленькая елочка. И назвать их хочется соответственно, первый - сморчком (весь сморщенный), второй - строчком (стройный, ровный как строчка). Как говорят в народе: - устами младенца глаголет истина. Если провести эксперимент, положить перед детьми, которые ни когда не видели этих грибов, сморчок и строчок, и предложить им сделать выбор, то большинство сморчком назовут "сморщенный" гриб, а не "стройную елочку".

И у большинства взрослых людей слово сморчок ассоциируется со "сморщенным" грибом. Из-за этого и могут возникнуть неприятности. Ведь то, что зовется в народе сморчком - это "ядовитый" гриб. Но во всех "ученых" изданиях ядовитым называют строчок. Если бы не бытующая в народе молва, что это ядовитый гриб, из-за которой эти грибы не очень охотно и мало кто собирает, то от этой путаницы могло бы быть больше отравлений.

Хотя, как говорится: - не так страшен черт, как его малюют. Яд в сморчке находится в поверхностном слое и легко растворяется в воде. Если отварить эти грибы в кипятке минут десять и слить воду, то яда фактически не остается.

Смертельно ядовитый гриб в нашей местности только один - бледная поганка. Остальные могут вызвать у здоровых людей только легкое отравление или расстройство желудка.

Вот симптомы отравления мухоморами - головная боль, рвота, сухость во рту, жажда.

Вспомните, что это вам напоминает. Последствия те же, что и при перепитии, "алкогольном отравлении". Однако многие алкоголь употребляют с удовольствием. Читал в прессе, что в Польше мухоморы, после специального приготовления едят. Лоси употребляют мухоморы, чтобы очистить желудок от паразитов. Особенно неистовые воины викингов, которые сражались без доспехов - берсеркеры - перед боем ели мухоморы и после этого бесстрашно сражались.

Мне известен только один случай отравления сморчками. Да и то не самими грибами. Люди, которые уже неоднократно собирали и готовили сморчки, по какой то непонятной для меня причине, не слили, а оставили отвар и поставили в холодильник. Только через неделю на этом отваре сварили суп. У всех кто его поел, было отравление, расстройство желудка. Кстати, отравиться можно от любого бульона, если он простоит неделю.

Один мой знакомый вполне серьезно говорит, что он никогда не отваривает сморчки, а только тщательно их промывает в холодной воде. И за все время ни одного случая отравления не было. И такое утверждает отнюдь не один человек.

Может быть они и привирают. Но с другой стороны, исследовал ли кто, сколько и какого яда есть в сморчках, которые растут в наших лесах. Я думаю, что нет. Все сведения берутся из академических изданий, чаще всего зарубежных. А грибы в зависимости от мест произрастания могут приобретать различные свойства, как злокачественные, так и доброкачественные. А почва, даже в нашей небольшой республике, в разных районах имеет существенные различия. Поэтому в вопросах о съедобности грибов лучше доверять местным жителям, которые определили это долгими годами практики.

Но не смотря на уверения знакомых я все-таки предпочитаю готовить сморчки по старинке, проверенным способом - предварительно отваривая их 10 минут в кипятке, а потом промывая в холодной воде.

В 1993 году по Санкт-Петербургскому телевидению был пущен слух, что в области люди поголовно травятся белыми грибами. Якобы из-за чернобыльской катастрофы, из-за выпавшей радиоактивности, высокой солнечной активности и засухи эти грибы мутировали изменили свойства и стали сильно ядовиты. Этот слух был подхвачен во всех областях. По нашему радио и телевидению неоднократно предупреждали, чтобы ни кто не собирал "белые". Многие поверили и отказались от поездок в лес.

Я продолжал собирать грибы. Правда, когда после телевизионных сообщений я впервые принес белые грибы, я ел их с опаской. И не только отравления, но даже и простого расстройства желудка не было.

А через два месяца после происшедшего о ядовитости "белых" нигде больше не упоминалось.

Считаю, что отравление в Санкт-Петербурге произошло из-за завоза некачественных зарубежных продуктов, которые протежировал, из-за личной заинтересованности, кто-то из высокопоставленных лиц. Во избежание скандала, для прикрытия этого лица, и был создан миф о ядовитости грибов.

Если вы помните, что совсем недавно, в конце 80 годов, нас упорно убеждали о высоком качестве завозимой из-за рубежа пищевой продукции. И только позднее стали появляются сообщения о том, что к нам завозят некондиционный и даже опасный для здоровья продукт, который запрещено продавать даже в стране-изготовителе.

Здесь я изложил свою точку зрения только по данному частному случаю. Но в прессе почти ежегодно проходят сообщения о массовых отравлениях грибами. Причем часто доминирует одна и та же мысль о перерождении грибов, об их мутации. Я всегда внимательно читаю эти сообщения и комментарии к ним, а так же, что об этом пишут исследователи, писатели. Наиболее интересное и, по моему, объективное объяснение причин отравлений дал Юрий Долетов. В связи с важностью этой проблемы я посчитал необходимым привести выдержки из его книги "Секреты заядлого грибника".

Вот что он пишет: "Поганки подставляют сборщику подножки почти на каждом шагу. Что ни год,

грибные отравления - очередная серьезная работа для медиков. В 1991 году, например, в Центрально-Черноземном и южном регионах (особенно Краснодарском крае) было зафиксировано 450 отравлений, причем 73 человека спасти не удалось. Через год прежняя беда накликала новую (500 несчастий, 33 смертельных исхода). На этот раз эпицентр коварной напасти наблюдался в Воронежской области: 195 отравившихся: в том числе 67 детей. Из них 23 человека умерли, среди них 13 подростков. .... Тут же начались разговоры о мутации, то есть внезапном изменении структуры плодовых тел, в результате чего отменные грибы, словно по мановению волшебной палочки злой волшебницы стали ядовитыми.

За этими разговорами по радио и телевидению, в печати о "мутации" отошли на второй план, а то и совсем выпали из поля зрения погодные условия хотя бы того 1992 года в Воронежской области. Лето там, как и во всей черноземной зоне, выдалось на редкость жарким. Однако дожди пролили ко времени. Палящий зной, чего, наверное, ни кто не ожидал, сказался на формировании грибов. Мутации произошли: но не в съедобных видах: а в поганках, причем в наиболее опасных - бледной и сером мухоморе. Они обрели форму и окраску, трудно отличимые от схожих хороших грибов.

Надо сказать, что в степных и черноземных краях, где лесов не густо, счет идет на каждый грибочек. Люди зачастую берут все подряд. Известный журналист В. Песков, побывавший на воронежской земле в разгар массовых отравлений грибами, привел поучительное мнение местного натуралиста Л.Л. Семаго о коварстве бледной поганки: "В нынешнем беспокойствии о самом насущном - о еде все кинулись в лес и рвут что попало. Многие и вовсе грибов не знают, и лишь мухомор с кричащей своей окраской понятен как несъедобный. В числе пострадавших опытные грибники..... Но может ошибиться и опытный. Я в лесу, можно сказать, свой человек и то едва не попался. Сорвал зеленушку, но что-то легкой она показалась в руке. Глянул, а на ножке "воротничок" - бледная поганка! Секундное невнимание, и в корзинку я положил бы верную смерть.

.....Жаркое лето многие места в Европе вовсе оставило без грибов. У нас прошли дожди, спасительные для картошки и благоприятные для маслят, сыроежек, зеленушек. "Классических" съедобных грибов-белых, подосиновиков, подберезовиков, груздей, волнушек и рыжиков - не было, зато для бледной поганки лето, по всему судя, было благоприятным. Жара может менять окраску грибов, и спутать самый ядовитый из них с зеленушкой и сыроежкой может даже и опытный грибник, не говоря о незнающих и "беспечных" (см.: Песков В. Наследство жаркого лета// Комсомольская правда, 1992, 5 сентября).

По горячим следам в Воронежской области побывала авторитетная группа микологов и токсикологов. Вывод после тщательной поверки был однозначен: никаких признаков перерождения съедобных грибов нет; отравления вызваны тем, что сборщики по ошибке клали в корзины обыкновенные поганки, не сумев отличить их от хороших грибов.

Урок как говориться не пошел в прок. В 1993 году с началом грибного сезона волна отравлений снова прокатилась по многим городам и весям. В "знаменитой" теперь Воронежской области число пострадавших уменьшилось: тамошние люди стали осторожнее и брали только те грибы, в которых были полностью уверены. Но в Ивановской, Калужской, Липецкой, Орловской, Тамбовской, Курской и некоторых других областях от грибов пришлось маяться 361 человеку. Причем в жутких мучениях при этом погибло 29 человек, в том числе семь ребятишек.

Причину несчастий специалисты с помощью лучших реактивов и приборов определили абсолютно достоверно. Все смертельные исходы были вызваны тем, что в пищу попали бледные поганки (см.: Известия, 1993, 14 августа).

....Летом 1993 года врачи с согласия грибников попробовали проверить содержание их корзин. И что же? В каждой восьмой оказалась бледная поганка.

В лес по грибы часто ходят дети: иногда одни, бывает с родителями. Взрослые полагают, что бы не набрал ребенок, они потом отсортируют грибы, выкинут все опасные. Но грибы кладут вперемежку, зачастую они крошатся, пластинчатые тем более. И если от ядовитого отломился кусочек шляпки, его потом довольно трудно отличить. Попав затем на сковороду или в суп, этот кусочек, особенно бледной поганки, может вызвать отравление всей семьи."

Юрий Долетов, по моему, убедительно доказал, что отравления происходят не из-за мутации, перерождения съедобных грибов, а из-за невнимательности, верхоглядства, неопытности самих грибников. Вышеприведенные примеры не характерны для наших лесов: выбор грибов побольше, да и народные традиции ориентируют на сбор грибов более высоких категории. Поэтому и массовых отравлений не было. Но в последние годы у грибников наблюдается тенденция собирать все подряд, и для того чтобы не случилось несчастий, не притупилось у грибников бдительность, я посчитал нужным привести эти примеры.

Так уж получилось, что сбором сморчков я увлекся относительно недавно. Где-то в году 1982-83. Раньше для меня вообще такого гриба не существовало - потому что никто из знакомых их просто не собирал. Да и весной в лес за грибами не ездили.

Интерес к этим грибам у меня вызвала именно книги. Весной, после долгой зимы, начинаешь скучать по лесу, с нетерпением ждешь тепла, лета и открытие грибного сезона. В это время пробуждается интерес к литературе о грибах, в очередной раз начинаешь перечитывать книги любимых писателей-натуралистов. Многие из них писали о сморчковых грибах и, в конце концов, меня заинтересовало, что

это за гриб такой - сморчок, и я решил сходить на разведку.

Это было в конце апреля. Был теплый, солнечный весенний день. На попутной машине я уехал километров на двадцать от города и зашел в лес. Сейчас уже не помню, по каким причинам, но у меня сложилось мнение, что сморчки нужно искать в посадках.

Я знал, где есть посадки сосняка 10-15 летней давности, и пошел в эти посадки за сморчками. Ходил там часа полтора. Те, кто хоть раз попадал в сосновые посадки в теплый, солнечный день знает, что это такое. Это все равно, что попасть в сауну. Жарит неимоверно, моментально начинаешь потеть, а через пол часа буквально промокаешь насквозь. Организм обезвоживается, и начинаешь испытывать дикую жажду. Так, что пришлось сделать несколько заходов в посадки. И за все время нашел всего два маленьких сморчка, да и то всю дорогу сомневался - сморчки ли это. Только дома посмотрев в справочники, окончательно убедился, что это те грибы, которые я искал.

От первой поездки за сморчками не получил ни какого удовольствия и в этот год не делал больше попыток отыскать их.

Через год повторил попытку. Подготовился более тщательно, прочитал все, что смог о первых весенних грибах и по лесу решил походить подольше и в разных местах. Ходил наугад. И как результат - на этот раз мне повезло. На небольшой, залитой солнцем полянке, где просека пересекала лесную дорогу, набрел на колонию сморчков. Размером все были с кулак и побольше, росли они недалеко друг от друга и было их всего штук 50-60. Собрал большой полиэтиленовый пакет.

Дома моя мама наотрез отказалась их готовить. Пришлось все делать самому. Делал все очень осторожно, опасался отравиться. Как и рекомендовано в книгах, тщательно промыл их, мелко нарезал и поставил варить. Варил полчаса и за это время три раза сливал воду. Потом их жарил тоже полчаса. Так как в доме все отказались от этого блюда, пришлось проводить дегустацию одному. Сначала съел немного, потом подождал час и, не обнаружив никаких симптомов отравления, поел от души. Грибы как грибы. Конечно, у них свой специфический вкус и летом когда много других грибов есть их, наверное, не стал, а по весне очень даже не плохо.

После того, как я принес эти грибы во второй и третий раз в доме ими брезговать перестали.

И обрабатывать их в дальнейшем стали проще. Промоешь, минут 10 отваришь в соленой воле, воду сольешь. Затем делаешь с ними все, что хочешь. Я предпочитаю сначала их немного обжарить в масле, потом залить яйцами.

Со временем набрался и опыта по сбору сморчков. Лучше всего их собирать на свежих сосновых вырубках, перепаханных гусеницами трелевочных тракторов, или вспаханных для новых посадок. Там сморчки высыпают в изобилии. Особенно много их находишь на границе вырубки и леса. Но у собранных таким образом сморчков есть один недостаток. К их шляпкам прилипает очень много песка. Поэтому если вы не хотите чтобы у вас в зубах скрипел песок, то перед приготовлением их надо очень тщательно промывать. А еще лучше при сборе аккуратно с ними обращаться, где можно счищать прилипший песок, а где невозможно очистить, срезать ножом песок вместе со шляпкой. Сморчки, которые растут в лесу, на старых просеках бывают гораздо чище, но там их не встретишь в таком изобилии.

В некоторых книгах я читал, что сморчки появляются на проталинах тогда, когда еще в лесу лежит снег. За свой более чем десятилетний стаж я с таким не сталкивался. Самый ранний хороший урожай их я собирал 18 апреля. И это получилось чисто случайно. До этого я начинал собирать сморчки только перед майскими праздниками, да и то если был теплый апрель. На этот раз поехали в лес просто отдохнуть. Остановились у небольшого лесного озерца - впадины залитой водой. Рядом была вырубка. На этой вырубке, на возвышенном месте наткнулись на семейство сморчков. Их было штук двадцать пять - тридцать. Большинство вполне кондиционные - размером с кулак.

Воодушевленные этой находкой обошли всю вырубку, но больше грибов не встретили. Потом объехали еще пять или шесть известных сморчковых мест, результат - пара сморчков размером с ноготь.

Может кто-то и собирает сморчки, когда в лесу еще лежит снег, а для меня верная примета, что начинают появляться сморчки - это цветение подснежников. (Так у нас называют - сон траву). Хотя в России этот цветок и занесен в красную книгу, в наших лесах он растет везде. Когда едешь по шоссе и видишь вдоль дороги на буграх цветущие подснежники, то это значит - пора собираться за сморчками.

Сморчки растут медленно и скорость их роста зависит от погоды. Если достаточно тепло и солнечные дни, то сморчок может достигнуть своей зрелости за неделю. Если холодно и пасмурно то он может расти и две, и три недели, и даже может состариться и рассыпаться, не достигнув нормальных размеров.

Сначала сморчки появляются в светлых, прогретых солнцем местах на вырубках, особенно много на двух - трехлетних вырубках. Здесь их можно собирать в конце апреля. Потом со временем, когда вырубки начинают зарастать травой, сморчки там исчезают. С травой сморчок не уживается, правда некоторое, непродолжительное время возможно их совместное существование.

В начале мая прогревается почва на просеках и в лесу рядом с вырубками. В это время я собираю сморчки в таких или похожих местах.

В середине мая можно идти за сморчками в лес, правда, встречаются там они гораздо реже, чем на вырубках, но зато они чистые, на них нет песка. В лесу можно встретить и сморчки "гиганты". Некоторые достигают размеров 30-35 сантиметров в диаметре.

К концу мая, когда набирает силу трава, сморчки исчезают, а если и встретишь какие в лесу, то все они трухлявые, и при прикосновении к ним начинают рассыпаться.

Строчки я собирал всего один раз, по Козмодемьянскому тракту в районе Малых Шапов. Почва там не песчаная, лес - в основном деревья лиственных пород и ель. Сырой, густо заросший лес. В середине мая был там на "сельхозработах". Во время обеденного перерыва решил прогуляться по лесу. Вышел на просеку и вот на ней увидел строчки. Они на самом деле были похожи на маленькие елочки, и было их всего штук двадцать.

Больше со строчками, в количестве пригодном для сбора я не сталкивался. В тех лесах, где я собираю грибы почва песчаная и сухая, и только два раза за свою жизнь я встречал там одиночные строчки . Строчки видимо любят более влажную среду, и почву богатую лиственным перегноем.

Однажды я встретил сморчки осенью. В лесу рядом с кучей валежника росло семь штук вполне солидных, нормальных сморчков. Собирать я их не стал, так как в корзинах не хватало места и для отборных белых грибов.

Дома я посмотрел в справочник Ф. В. Федорова и нашел упоминание о сморчках осенних.

На вырубках, рядом со сморчками часто встречается и другой гриб похожий на маленькую лепешку имеющий, обычно, в молодом возрасте светло-коричневую шляпку, которая со старением гриба буреет. Ножка у него короткая. По справочнику Ф.В. Федорова это блюдцевик жилковатый. Он относит его к малоизвестным съедобным грибам.

Первоначально я не собирался ничего писать о нем, так как эти грибы не собирал. Но в 1998 году произошел такой случай. Была затяжная весна, лед с рек ушел в конце апреля, а в лесу до середины мая лежал снег. В середине мая поехал в лес. Сморчков было мало. Если в грибные годы с одной вырубки собирали по 2-4 ведра грибов на человека, то в этом сезоне было удачей если находил по 20-30 сморчков. За пол дня собрал чуть побольше ведра грибов. На обратной дороге заехал еще на одну вырубку. Но по ней видимо кто-то уже прошел, нашел только 2 мелких сморчка, но брать их не стал.

Когда шел обратно к машине навстречу попался другой грибник - начинающий. Увидев грибы в моей корзине он спросил что это такое.

Я ответил - Сморчки.

А что это у меня, - переспросил он и открыл свой пакет.

В пакете были блюдцевики. Я ему объяснил что это за грибы, рассказал немного о сморчках и о местах в каких они растут, а для примера показал те маленькие грибы, которые не сорвал.

Любой начинающий грибник может столкнуться с такой же проблемой, а прочитав эти строки будет готов к встрече с блюдцевиками и сможет сделать правильный выбор.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ.

Шляпка до 25 см. в диаметре, вначале полушаровидная, потом подушковидная, плоская, от светло-бурой до желто-бурой, сухая, гладкая. Мякоть белая, на разрезе не изменяется. Трубчатый слой сначала белый, потом желтовато-зеленый. Ножка до 17 см. длины, 2-5 см. толщины, в основании булавовидно-вздутая, вверху с белым мелким сетчатым узором.

Третья декада мая. В лесу во всю цветут ландыши. В некоторых местах можно встретить сплошной ковер ландышей. Издалека кажется, что вся земля покрыта этими цветами.

Для меня это сигнал, что можно пойти поискать первые белые грибы.

Конечно, если ориентироваться по грибным календарям, то в мае ни каких белых грибов даже и в помине не должно быть. Пишется только, что в период колошения злаковых, могут появиться первые белые грибы - колосовики.

Я городской житель и колошение хлебов не вижу. Поэтому долгое время ходил собирать белые грибы, как было общепринято и указывалось во всех грибных календарях: в июле, августе, начале сентября.

Но однажды, в начале восьмидесятых годов, теплым летним днем в начале июня, а если сказать точнее 2 июня, в выходной день я пошел в лес просто прогуляться. После долгой зимы очень соскучился по лесу. В то время я сморчки еще не собирал и поэтому для меня это был первый выезд на природу.

Стояла хорошая погода, не жарко и не холодно, по небу проплывали небольшие кучевые облака. Комаров еще нет, поэтому ни какими репилентами мазаться не надо. Везде цветут ландыши. Их аромат и смолистый запах соснового бора немного кружит голову. Дышится легко. Иду по лесной дороге, настроение хорошее, думаю только о приятном. О грибах и мыслей нет. Поворачиваю голову и резко останавливаюсь.

Рядом с дорогой на бугорке, у дерева стоит белый гриб. Ядреный боровой белый гриб, высотой сантиметров в двадцать, такие обычно рисуют на картинках, или делают муляжи для музеев. Набрать таких побольше мечтаешь, когда идешь в лес даже в грибной сезон.

Я не поверил своим глазам, закрыл их, снова открыл - гриб не исчез. Появилось подозрение: - а вдруг

это кто-то установил муляж и снимает мою реакцию на кинокамеру. Осмотрелся по сторонам - никого нет. Но сомнения остаются: - вдруг это все-таки муляж и он оставлен ради розыгрыша. Подошел к нему, прикоснулся - на самом деле белый гриб. Примял мох и землю вокруг его ножки и осторожно выкрутил, очистил корешок от земли. В руках ощущалась приятная тяжесть боровика и его прохлада. Поднес гриб к лицу, вдыхая его густой аромат соснового бора. Только после этого поверил, что это настоящий боровой белый гриб. (Потом позднее дома я его взвесил - оказалось 250 граммов. Когда его резали на грибной суп, то он был твердый как репа, и в нем не было ни одной червоточинки).

Те, кто собирает грибы, - знает, какое удовольствие вызывает первый найденный в сезоне белый гриб. А первый гриб в начале лета и притом нежданный - вдвойне. Настроение повысилось в несколько раз. Теперь уже появилась цель. По лесу я шел, внимательно поглядывая по сторонам разыскивая грибы. В течение примерно 4 часов обошел еще несколько известных мне мест, где растут белые грибы. В одном из них нашел еще три маленьких боровичка. В другое время я их наверное не заметил бы, но сейчас я искал целенаправленно, внимательно разглядывал любой подозрительный бугорок и только поэтому смог их разглядеть. Дома я, конечно, всех удивил, никогда еще у нас не собирали грибы в начале лета. Из этих четырех грибов получилась отличный грибной суп или как говорят у нас дома - грибовница. Положительных эмоций я набрал не на один день. Да и сейчас вспоминая этот гриб на душе становится радостнее.

После этого случая, регулярно, в период цветения ландышей я выезжаю в лес за первыми белыми грибами. И примерно один раз в два года приходил не с пустыми руками. Менялись и даты первых находок. 29 мая, 27 мая, 26 мая, 25 мая и, наконец, самая ранняя находка 23 мая. С этой находкой произошел интересный случай.

В тот год весна немножко задержалась и в этот день, мы вдвоем с товарищем поехали собирать последние сморчки. Набрали по полной хозяйственной сумке. Весной в лес с корзинками ходить вроде бы не совсем удобно, поэтому чаще всего брали с собой или большой полиэтиленовый пакет, или хозяйственную сумку из синтетической ткани.

Ландыши уже цвели и поэтому по ходу мы заглядывали в те места, где обычно собирали боровые грибы.

Между прочим, мною замечено, что там, где растут белые грибы, чаще всего, встречаются и сморчки. Видимо это наиболее благоприятные места для обоих этих грибов.

В одном месте на бугре нашли-таки и боровик. Правда, был он небольшой. Шляпка сантиметров 7-8 в диаметре, и немного обожженная солнцем. С одного края вся в паутине трещин. Этот гриб я отдал товарищу.

На другой вечер он мне звонит, рассказывает и смеется. Оказывается, у него в доме есть сосед, который очень любопытный и по поведению напоминает медведя из одного популярного детского мультфильма, который все хочет делать и ни одно дело не доводит до конца. Постоянно сидит во дворе у подъезда на скамейке и всех расспрашивает куда ходили, чем занимались. А если кто-нибудь из леса идет или с рыбалки с богатой "добычей", то расспросит где да как, расскажет о своих успехах, и скажет, что завтра он обязательно поедет за этим же. Но по большей части никуда не ездит.

На этот раз моего друга у крыльца дома тоже встретил сосед.

- Куда ходил, - спрашивает.

- За грибами, - отвечает мой товарищ.

-Ха-ха. Какие там грибы. Наверное, опять сморчки. Он знал, что мой друг ездит за сморчками, и за грибы их не считал, и поэтому посмеивался над его увлечениями.

- Зачем за сморчками, - ответил товарищ, - сейчас в лесу полно белых и я ездил за ними.

- Врешь, - не поверил сосед, какие сейчас, в мае белые грибы.

- На, вот, посмотри сам, - и достает из сумки найденный нами белый гриб, - убедись.

- А в сумке тоже белые грибы?

- Да, а если поставишь бутылку водки покажу и остальные.

Для соседа это было так неожиданно, что он поверил всему сказанному и не стал рисковать поллитрой. Стал расспрашивать, где нужно их собирать.

У товарища фантазия работает хорошо и он подробно описал одно из мест, что недалеко от дороги, где летом растут боровики.

И добавил, - Грибов там еще много. Мой партнер очень торопился, и поэтому у нас было очень мало времени, и мы не смогли собрать все.

Его сосед изменил своим принципам и на другой день, в воскресение поехал по наводке моего товарища в лес за белыми грибами. Видимо хотел похвастаться первыми экзотическими майскими боровиками.

Взял с собой большую корзину. И, конечно ничего не нашел.

Вечером, встретив моего товарища, он высказал ему свои обиды и долгое время с ним не разговаривал.

В мае, конечно, приятно находить белые грибы, но на богатый урожай рассчитывать нечего, на зиму ничего не заготовишь. Обычно приносишь один или несколько грибов. Но если найдешь немного белых

или хотя бы один большой гриб, то удовольствия получаешь больше, чем от корзинки осенью.

Самый большой найденный мною в мае боровик весил 400 граммов, и не один найденный в это время гриб не был попорчен червем.

Любой грибник знает, сколько бывает огорчений, когда вроде бы хороший внешне гриб бывает испорчен червем.

Первые эмоции, когда встречаешь в лесу большой и красивый боровой белый гриб - это радость. Потом, так как по опыту знаешь, что черви тоже не дремлют, - опасение, хороший ли он. Начинаешь резать ножку ножом кольцами, начиная с самого низа. Если нет следов червей, то кладешь его в корзину и с чувством удовлетворения начинаешь искать следующий гриб.

А если есть червоточины, то режешь дальше корешок кругами слой за слоем, до тех пор, когда исчезнут ходы червей или кончится ножка. Чем дальше срезаешь корешок с червоточинами, тем меньше остается положительных эмоций. В последнюю очередь режешь шляпку пополам и если она попорчена червем, то выкидываешь с сожалением. А если она подъедена немного, то очищаешь от червей и кладешь в корзину. Но той радости, когда впервые увидел этот гриб, уже нет. Резаный гриб теряет всю свою красоту.

Сорвав боровой красавец многие жалеют сильно обрезать его ножку, чтобы не испортить его внешнего вида, просто слегка подрезают и очищают от земли корешок. Но я заметил, что лесной червь проникает в гриб не с самого низа ножки, а немного повыше. Пожалев красоту, много шансов, что вы привезете домой внешне хороший, а на самом деле изъеденный червями гриб. Поэтому, при находке боровика, хотя и скрепя сердце, я обрезаю ножку где-то на один сантиметр от корня. В этом случае точно будешь знать червивый гриб или нет. И тогда все привезенное домой пойдет в кастрюлю, а не в ведро.

Особенно много тронутых червем грибов попадается, когда стоит жаркая погода.

Здесь я заметил еще одну особенность для белых, растущих на открытом месте. При абсолютно чистом корешке, шляпка вся изъедена червем. Черви проникают в шляпку снизу. В этом случае перевернув гриб можно увидеть маленькие дырочки - ходы прогрызенные червями и сам низ шляпки имеет не естественный буроватый цвет. Такие грибы надо сразу разрезать пополам и очищать их от червоточин.

В мае я ищу белые грибы в сосново-березовых лесах, которые растут на песчаной почве. Эти леса светлые и талые воды быстро уходят в песок, поэтому почва там быстро прогревается, и создаются благоприятные условия для роста ранних грибов.

У грибников есть примета. После появления первых грибов нужно ожидать появление слоя. Но в начале лета эта примета обманчива. Для того чтобы грибница активно начала плодоносить нужно, чтобы было достаточно тепла и влаги. Но в июне листва на березах еще молодая и не дает достаточно тени, а дни длинные и достаточно солнечной погоде простоять неделю, как почва высыхает, и грибница перестает плодоносить.

В 1990 году в мае стояла благоприятная погода для роста белых. В последних числах мая я поехал в лес и обнаружил, что начинают появляться молоденькие белые грибы. Они только-только вылезли, и поэтому собирать их было рано. С понедельника я на неделю уехал в командировку за пределы республики. Когда вернулся, то сразу же поехал в лес, ожидая богатый урожай грибов. Но меня ждало разочарование. Всего нашел около 80 маленьких боровичков, но все они были или дряблые - высушены солнцем, или съедены червем. Грибов, которых можно было положить в корзину, оказалось всего три штуки.

Похожая, но в лучшую сторону, ситуация была в 1994 году. В этот год жаркие дни немного задержались и поэтому боровички успели подрасти до более крупных размеров. Два выходных дня я собирал их штук по сотне, а так как они были небольшие, то занимали места чуть-чуть побольше полведра.

Потом неделю стояла очень жаркая погода и высушила грибницу. Правда после жары снова прошли дожди, установилась прохладная пасмурная погода. Но грибов в большом количестве уже не было, помаленьку они лезли все лето. И только в сентябре порадовали хорошим урожаем.

За пятнадцать лет моих походов за ранними белыми грибами, только один раз в первой половине июня были благоприятные условия и белые грибы можно было собирать ведрами.

Грибные календари видимо рассчитаны на любителей массовых заготовок грибов, а так как грибы ранним летом очень капризны и очень чувствительны к погодным условиям, то о них говориться очень мало.

Летние боровые белые грибы могут появиться и исчезнуть за неделю. Один год мой отпуск был в июле и у меня остались заметки о походах в лес. Проследите за динамикой сбора боровиков. Первые три гриба я нашел в субботу.

Воскресенье - 8
Вторник - 42
Среда - 96
Четверг - 66
Суббота - 13
Воскресенье - 2

Понедельник - ни одного.

Эти цифры показывают не все найденные мной белые грибы, а только те которые были хорошими и я принес домой. Причем если первые три найденные мной гриба все были первосортными, то дальше соотношение менялось в сторону попорченных. В последний понедельник записано - ни одного. Однако в этот день мне встретились более сотни внешне вроде бы хороших боровиков, но все они были съедены червями.

Поэтому в летнее время, когда стоит благоприятная погода, я не жду когда появятся грибы на рынке, а регулярно иногда даже после работы езжу в лес на разведку. И все это оправдывается тем удовольствием, которое получишь, собирая только что появившиеся молоденькие боровички.

В 1991 году появление белых грибов задерживалось. В августе после жаркой погоды пошли дожди. Прошло уже более двух недель после начала дождей, а белые все еще не появлялись. (Я заметил, что когда после засухи проходят дожди, должно пройти не менее 10 дней прежде, чем грибница отмокнет и начнет плодоносить).

Белых грибов не было, зато везде полезли сыроежки. Я был в отпуске. В воскресенье с утра заехал в лес на разведку, набрал сыроежек и сразу же поехал в гости к теще в п. Красногорский. (Летом там у меня постоянно отдыхают жена и дети). В понедельник ближе к вечеру поехал домой и решил набрать сыроежек для своих домашних.

В этот день после обеда прошел небольшой дождь. На лесной дороге не было ни одного отпечатка колес, ни кто там в этот день не был.

Как только вылез из машины, то сразу же наткнулся на небольшой боровик. Оглядевшись по сторонам, увидел еще с десяток блестящих от влаги коричневых шляпок. Было сыро, поэтому полез в багажник за сапогами. По закону подлости сапог не оказалось, оставил их дома сушить. Засучил брюки по колено, надел оказавшиеся в багажнике старые кеды и в таком виде стал собирать грибы. Собирал чуть больше часа - пока не стало смеркаться. Собрал полтора ведра отборнейших грибов - всего более двух сотен штук. Из всего найденного мною только два гриба было попорчено, а самый большой боровик был размером с кулак. Ноги промочил насквозь, в кедах хлюпало, но полученное удовольствие затмевало эти неудобства.

Искушенный в сборе грибов читатель, наверное, сразу понял, что я рассказываю сейчас в основном о сборе белых грибов - боровиков, с темно-коричневой шляпкой, толстой бочкообразной ножкой. Другое, - научное его название белый гриб сосновый.

В тех лесах, где я хожу за грибами, растет еще один вид белых грибов, белый гриб березовый. Шляпка у него более светлая, светло-коричневая, а ножка не такая толстая, как у боровика, но ровная и высокая. О них я расскажу немного позже.

Для меня наибольшее удовольствие доставляет собирать именно белые грибы - боровики. О боровых грибах можно сказать, что это очень капризный гриб, но в то же время и неприхотливый. Именно за боровиками я хожу в мае месяце. Это же и самые последние грибы. По рассказам их собирали в наших краях и в ноябре месяце по первому снегу. Правда, я сам с таким случаями не сталкивался, но в середине октября собирал.

Если кто-то рассказывает о рекордных сборах белых, то я уверен, что по большей части это относиться к боровикам.

Боровики дружные ребята, сразу же за разведчиком выходят из земли и все остальные. Упустил время, опоздал на неделю и уже стоят большие, все как на подбор, по внешнему виду вроде бы хорошие, но на самом деле все испорченные червем, боровые. Очень редко найдешь среди них один - два хороших, которые появились позднее. Тогда уходишь с грибного места с огорчением. Особенно расстраиваешься, когда попадаешь не нехоженые еще места.

Выйдешь в лесу на такое место и куда не посмотришь кругом грибы с темно-коричневыми шляпками толстыми ножками, стоят красуются, как на рисунке. Были случаи, что находил такие места, где их было и по две-три сотни. Сейчас я уже не очень радуюсь таким встречам, научен опытом и знаю, что бесплатный сыр бывает только в мышеловках. Если встретишь такое, то в 9 случаев из 10 тебя уже опередили лесные конкуренты - черви.

Есть в лесу у меня на примете два небольших болотца - этаких блюдечка диаметром метров в сто. Расположены они как бы в воронке, по краю этих болот метров на 10-15 никакого леса нет, а чуть повыше начинаются молодые сосновые посадки. Болота заросли осокой, которая растет и по берегу. По стандартным приметам места не грибные.

Когда я впервые набрел на первое из этих болот, в молодости, и увидел грибное изобилие, то я очень обрадовался. Куда ни глянешь и по склонам, и в болотной траве, и по краю посадок торчат коричневые шляпки боровых крепышей. Но расстройства было не меньше. Представьте себе из двух с лишним сотен грибов в корзину попало только штук десять.

Но, все равно я стараюсь регулярно посещать эти болотца. Из-за этого приходится проходить лишние километры, по большей части впустую. Но в общем итоге эта ходьба оправдывает себя, если придешь своевременно, то уходишь не пустой.

И только один раз в сентябре, на этих болотцах я собрал очень богатый урожай крупных, отборнейших,

без единой червоточинки боровиков.

Черви очень любят боровые. Во-первых, они для них должны быть очень вкусны, а во вторых, они чаше всего растут на открытых, хорошо прогреваемых солнцем местах, а в тепле вредители гораздо активнее, за день могут сделать и недельную работу.

Владимир Солоухин пишет: "Известно, что белые грибы заводятся только в старых (старше 50 лет) лесах" и "Под молодыми сосенками бесполезно искать белые грибы - боровики".

Я с этими высказываниями принципиально не согласен. И где только не встретишь боровики. Они растут и в осоке по закраинам болот, и на открытых моховых полянках, и в посадках, и в старом боровом лесу. Бывает, что они "дуриком" лезут везде. А бывает, что только в одном определенном месте. Все зависит от погоды. Когда стоит жара они чаще всего спускаются вниз к траве, или уходят в лес, где больше тени, в сырую же погоду наоборот поднимаются вверх на бугры - в посадки. Но это тоже чисто условно.

Не смотря на многолетний опыт точно проследить зависимость погодных условий и мест произрастания боровиков я не могу. Иногда случается, что по всем приметам и прикидкам грибы должны в одних местах, а там их нет и в помине. Правда такое случается очень редко, по большей части угадываешь, но все равно такие "проколы" бывают.

Каждый год приносит свои сюрпризы и новые знания.

В 1996 году было теплое лето. В моих любимых местах было очень сухо и грибов не было. Народ за грибами ездил по Козмодемьянскому тракту. Там в сырых, болотистых лиственных лесах встречались красноголовики. Сосед по подъезду - пенсионер, регулярно ездил на рейсовом автобусе в район Малых Шапов за красноголовиками - привозил по полведра - ведру. Однажды встречает он меня вечером и говорит:

- У Малых Шапов пошли белые, сегодня со мною в автобусе (когда ехал обратно в город) один мужик вез два ведра белых.

На другой день от знакомых я услыхал, что кто-то в тех же местах собрал более 400 белых грибов.

Получив информацию решили в выходные съездить туда на разведку. Так как места нам неизвестные поехали наугад по наиболее наезженной лесной дороге. Регулярно останавливались в наиболее привлекательных местах. Так как лето было сухое искали грибы на влажных участках. За пол дня каждый нашел штук по пять белых, понемногу красноголовиков и подберезовиков. У меня получилось всего где-то треть ведра. После полудня решили поехать домой, решив, что слухи о большом количестве белых грибов обыкновенная "утка".

Остановились перекусить у открытого болота вдоль которого тянулись посадки молодого сосняка. И сразу же около машины нашли около десятка молодых боровичков. Про обед сразу забыли, и стали обходить это болото. Везде встречались грибы, и молодые, и старые. Но особенно часто встречались срезанные корешки. Если бы мы на это место приехали дня на два пораньше, то наверное могли бы собрать и по четыреста белых, а сейчас нашли всего штук по сорок - пятьдесят. Грибы росли в основном в посадках и вдоль болота в траве. В самом болоте было много воды. Видимо в этих местах прошли проливные дожди и залили болото. Песчаная почва вдоль болота хорошо прогрелась. Вода из болота подпитывала грибницу не давая ей высохнуть. Вот эти причины и создали благоприятные условия для роста грибов.

Большинство грибников, попадая в лес, ищут грибы по аналогии. Встречали когда-то грибы в определенных местах и снова ищут что-нибудь похожее. А туда где, по их мнению, грибов быть не должно даже и не заглядывают. Я тоже прошел через все это.

Но со временем изменил тактику. Потому, что сталкивался с тем, что в некоторых местах, где десятилетиями не было ни одного гриба, в отдельные годы наталкиваешься на массу грибов.

Ученые-микологи утверждают, что грибница в лесу практически есть везде. А для зарождения плодового тела нужны благоприятные условия. Даже в нашем городе видел грибы на газоне и не только шампиньоны, но и подосиновики, подберезовики, волнушки и даже белые. А однажды подосиновик вырос на центральном рынке, на аллее на утрамбованной ногами земле.

Первоначально в знакомых местах я ходил от одного места к другому, где когда-то встречал грибы. Туда, где раньше их не видел и не заглядывал. Это в какой-то мере оправдывает себя. Я заметил, что в лесу при одинаковых условиях есть определенные места, где грибы обильно плодоносят. Хотя какого-то внешнего отличия нет.

Сейчас я собираю немного по-другому. Переходя с места на место, иду не по прямой, а как бы сканирую лес. Пройдешь на метров сто в одну сторону, проверишь привлекательное место в ста метрах с другой стороны. И могу похвалиться, что результаты несколько улучшились.

Правда, такую тактику я применяю, когда грибы встречаются не очень часто. Когда много грибов - появляется азарт и жажда исследования исчезает.

Достоинство этого метода убедительнее показать на живом примере.

В один из августовских дней вдвоем с товарищем поехали в лес. Грибы встречались изредка. Вышли на болото, вдоль которого по бугру шли молодые сосновые посадки. Вот в этих посадках, примерно во втором - четвертом рядах наткнулись на ядреные боровички, размерами с кулак, максимум два кулака.

Причем интересно, что ни ниже, ни выше грибы не встречались. Посадки тянулись примерно на километр. На середине посадок встретили конкурентов. Две женщины и один мужчина понуро шли по тропинке вдоль болота. В их корзинках перекатывалось по 5-6 белых грибов. Увидев наши полные корзины, стали расспрашивать, где мы собирали грибы. Жаловались, что им не везет. Пришлось немного пофантазировать. Когда они прошли дальше мы продолжили свой сбор. Дошли до конца посадок и с полными корзинами вернулись к машине. Всего по лесу бродили часа четыре, а собирали полтора часа.

В один год белые грибы сначала появились в посадках, на вершинах бугров. Но жаркая погода не дала как следует развиться грибнице. Боровики, которые успели окрепнуть, росли потихоньку, меленькие боровички - усохли. Поэтому встречались только одиночные грибы и то по большей части попорченные. Зато в траве вдоль болот создались благоприятные условия. Там мы и собирали белые. Но на этот раз конкуренты нас выследили. Это были двое мужчин.

Навсегда запомнил удивленный возглас одного из них:

- Слушай, Ваня, а белые грибы оказываются растут в болотной траве. А мы с тобой сколько времени впустую потеряли.

Сталкивался со случаями, которые нарушали все принципы. Летнее солнце жарило почти неделю. Грибов было очень мало и по большей части плохие. Походили до обеда по лесу, и, набрав всякой всячины где-то с полведра, решили ехать домой. Вместо того чтобы идти вдоль болота, срезая дорогу, решили пересечь бугор с посадками сосны. И на самой вершине наткнулись на боровики. Как они там росли в жару и почему их не поели вредители, до настоящего времени не могу понять.

Меня с детства научили, что белые грибы растут семьями, где нашел один - ищи и другие. Но некоторые такого порядка не придерживаются.

Интересная получается картина, когда собираешь боровики в самом начале слоя в компании с начинающими или с теми, у кого плохое зрение, а очки носить стесняются. И те, и другие видят и собирают только большие, зрелые грибы. Срезав один такой крупный гриб и не видя рядом других таких же, идут дальше. И очень удивляются, когда тут же, у них на глазах, на том же самом месте берешь несколько, бывает что и с десяток отборнейших маленьких боровичков.

В начале восьмидесятых годов один мой товарищ пригласил съездить в лес на его машине. Всего нас поехало трое. Приехали на одно знакомое мне хорошее грибное место. Зная, что там есть грибы, я со спокойной совестью оставил их около машины, сказав, что в округе много грибов, а сам пошел на разведку дальше в лес. Часа через два вернулся к машине, собрав штук пятьдесят белых. У друзей в корзинах на дне болталось по пять-шесть больших грибов. Не успел я подойти, как мне стали предъявлять претензии.

- Сам грибы набрал, а нас оставил на плохом месте.

Сначала я не знал, что и ответить, но тут взгляд мой упал на землю и я увидел, что кругом листва и мох приподняты и сквозь них проглядывают края шляпок мелких боровичков.

Решил немного подшутить и ответил:

- Как на плохом месте, здесь много грибов.

- А где, они?

- Ты же на них стоишь.

Дело в том, что один товарищ носил очки, но взял слишком слабые для леса, другой же имел плохое зрение, а носить очки стеснялся. Так они два часа ходили по мелким отборнейшим боровичкам, не видя их, сосредоточа внимание на крупных грибах. После того, как я показал им на грибы, дело со сбором поправилось. Я там тоже за час насобирал их сотни две.

Первоначально обычно я заканчивал грибной сезон в середине сентября. Но постепенно все дальше и дальше отодвигал последнее посещение лесов. В более поздние сроки белых грибов много не бывает, но по полведра отборнейших, абсолютно чистых, не тронутых червем, твердых как репа - случалось и приносил. Как правило, почти все найденные осенью белые грибы бывают хорошими.

В один из теплых октябрьских дней я бродил по лесу. Где-то две недели перед этим стояла теплая погода, и самое главное не было ночных заморозков. (Для окрепших белых небольшие ночные заморозки не страшны, днем на солнце они отходят и растут дальше. Но для только что появившихся боровичков заморозки еще страшнее, чем жара. За одну ночь обезводят, высушат малышей. Довольно часто осенью в сентябре и даже в октябре я замечал, как начинают вылезать молоденькие белые, предвкушал через неделю богатый урожай. Но неожиданные ночные заморозки крушили надежды. И через неделю виденные мною белые грибы оставались такими же маленькими, но вдобавок были еще и обмякшими, обезвоженными.)

Изредка попадались грибы, находил примерно штук по пять подберезовиков и белых в час. Уже на обратном пути домой завернул в одну лощинку и замер перед увиденным. Как на параде в ряд стояли шесть крупных белых грибов. Самый большой высотой сантиметров пятьдесят и шляпка примерно такого же диаметра. Остальные не на много меньше. Мелькнула мысль:

- Наверное, червивые, потому что летом такие большие грибы хорошими ни когда не бывают. Но когда стал срезать самый большой из них, то оказалось, что он твердый как репа. Не только корешок, но и шляпка была абсолютно белая и твердая. Целиком в корзину ни один не помещался. Пришлось у всех

отрезать корешок, шляпки разрезать на две части, а у самого большого даже на три и в таком виде их складывать.

Сейчас я бы с ними так варварски обращаться не стал, аккуратно бы срезал, донес до машины и целиком привез в город. Там бы взвесил и сфотографировал.

Но тогда машины у меня не было, а до шоссе было далеко. Взвесить не догадался. Мы их все засушили. Всего из шести штук получилось один килограмм сто грамм сушеных грибов.

Сейчас, когда хожу по грибы осенью, в душе таится надежда найти еще раз что-нибудь подобное. Но больше даже близко к этому ничего не было. Такая удача бывает, наверное, только раз в жизни.

В моих любимых грибных местах лес по большей части сосново-березовый и кроме боровиков там встречается и белый гриб березовый.

Встреча с ними не оставляет таких глубоких впечатлений как при собирании боровых. Только могу сказать, что если для сбора боровиков нужно ловить момент, то березовые белые, если они пошли, на одном и том же месте можно собирать неделями. Растут они в более затененных местах, часто в густой траве. Поэтому жаркая погода на них влияет в меньшей степени, чем на боровые. И черви их едят поменьше, все-таки в тени прохладнее и активность их ниже. В один год, в течение полутора месяцев, начиная с конца июня, раз в неделю я ходил в одну лощину, заросшую травой, и регулярно брал там от пяти до пятнадцати белых.

Белый гриб очень интересный гриб. В народе его называют царем грибов. Он самый желанный для грибников. В урожайные для белых годы наблюдается паломничество грибников в лес.

Как-то в один год, когда долго стояла жаркая погода, а леса были закрыты для посещения, после прошедших дождей - "пошли" белые. В первый же выходной день с самого утра автомашины с грибниками шли в лес в три ряда.

Такое, раньше я видел только в дни, когда открывался сезон сбора клюквы.

Для многих грибников собрать 2-3 ведра отборных белых является темой для разговоров и воспоминаний на многие годы.

Белый гриб можно назвать капризным грибом. Он очень чувствителен к погодным условиям. Одновременно он и неприхотлив. Это самый ранний из трубчатых грибов и в то же время самый поздний. Сезон произрастания белых может длиться с мая по ноябрь. Были случаи, когда белые грибы собирали в середине ноября под первым снегом.

Он не боится заморозков (это относится к достаточно зрелому грибу). Даже сильно мороженый белый гриб, оттаяв, не теряет своего внешнего вида и вкусовых качеств. По моим наблюдениям в наших лесах такими свойствами обладает только масленок.

В начале восьмидесятых годов, во второй половине октября, я собрал штук тридцать боровиков. Все они были отборные, небольшого размера и без единой червоточинки - и все - полностью заморожены. Дома их готовить не стали, а положили в морозильник, а с наступлением холодов выложили на балкон. Половину их съели в Ноябрьские праздники, а вторую половину в Новый год. На вопрос гостей, где взял свежие белые я шутил, что осенью приметил в лесу место, где они растут, а на днях съездил и выкопал их из-под снега.

Сейчас во многих семьях есть морозильники. Один мой друг с осени замораживает в морозильнике грибы и всю зиму у них на столе бывают блюда из свежих грибов.

Но не всегда белый гриб выдерживает заморозки. В одном году была теплая и затяжная осень. За весь октябрь только пять - шесть раз ночью были заморозки. Даже в начале ноября стояла плюсовая температура. И, вот, перед седьмым ноября решили съездить в лес, проверить, как "живут" грибы и собрать их немного к празднику. По всем приметам они должны были быть. И действительно, как только машина остановилась на грибном месте, сразу же нашли боровик, с виду хороший. Но он был не просто сгнивший, а протухший. И все найденные грибы были такими. Это произошло из-за того, что дня за три до этого одну ночь был заморозок, а заморозку предшествовал сильный дождь. Грибы пропитались влагой, а мороз сковал воду в грибах, которая разорвала его внутренние ткани. В результате грибы погибли. А слой белых грибов в эту осень намечался хороший. За короткое время вдвоем нашли более сорока боровичков, все как на подбор, размером с кулак, но протухшие.

Белый гриб наиболее желанная находка для грибника и поэтому самые интересные встречи с этими грибами помнятся долгие годы. У меня в памяти навсегда отложились детские воспоминания встречи с богатейшим урожаем белых грибов. В шестидесятых годах в республике не было хороших дорог, да и машин у населения почти не было. Поэтому, грибников было относительно мало, и первыми прийти на хорошее место было больше шансов.

В один из августовских дней отец взял меня в лес за грибами. Поехали на двух машинах, на "газике" и "Победе". Двадцать километров, которые сейчас проезжаем за 10-15 минут, тогда ехали, наверное, более часа. Один раз "газик" даже вытаскивал из грязи "Победу". Но когда приехали на место, то от изобилия грибов разбегались глаза. Грибы росли буквально везде. Очень быстро собрали все корзины, затарили багажники автомашин, сняли плащи и в них тоже наложили грибов. Машины были буквально все забиты грибами. Такого больше за всю свою жизнь я не видел. Наверное, старые люди, когда говорят, что раньше всего в лесах было больше, вспоминают именно такие отдельные годы грибного

изобилия и автоматически переносят их на всю эпоху.

В 1995 году в некоторых местах тоже было очень много грибов. По словам моего коллеги по работе их соседи один раз вдвоем привезли даже тридцать ведер белых, притом собирали их не отходя далеко от машины. Расспросив, я выяснил, что были они всего километрах в десяти от моих любимых мест. В это же время я за весь день в лучшем случае собирал не более четырех-пяти ведер боровиков, проходя километров по 20-25.

Хочу рассказать еще об одном случае, который произошел в начале девяностых годов. В августе в конце рабочей недели - в пятницу после работы я съездил в лес на разведку. Как раз начинался слой белых и поэтому мы решили в субботу пораньше поехать за грибами, чтобы нас не обогнали конкуренты. Но, как говориться, немного перестарались. Приехали даже затемно. В это утро также еще был и сильный туман. Подождали пока стали светать. Но все равно туман был очень густой и ни чего не было видно. Мне надоело ждать. В этих местах я много лет подряд собираю белые и знаю, где они примерно растут. Поэтому я отошел туда, где по моим расчетам есть белые, наклонился и стал руками ощупывать, что есть под ногами. Почти сразу наткнулся на боровик. За пару минут я нашел их штук пять. Каждую находку я громко комментировал. Мой товарищ был удивлен. Я посоветовал ему последовать моему примеру и через минуту он громким возгласом известил нас о своей удаче.

Белый гриб назвали царем грибов не только за его красоту, но и за вкусовые качества.

Существуют тысячи способов приготовления грибов. Все эти рецепты можно найти в кулинарных книгах.

Хочу остановиться на способах заготовки белых на зиму.

Самый древний и распространенный способ - это сушка грибов. Только после сушки белый гриб приобретает тот духовитый аромат, о котором говорят - грибной запах. Другие сушеные грибы имеют более слабый запах.

В сельской местности, в деревне вопросы сушки решаются просто - используются русские печи, которые приспособлены для этого. В городских условиях сложнее, приходится придумывать различные приспособления.

Первый мой опыт по сушке грибов относиться к детским годам. Отдыхал в пионерском лагере на озере "Кичиер". Места там грибные. И как часто бывает в детском коллективе, в нашем отряде появилось увлечение - сбор и сушка грибов.

Наш отряд жил в вагончиках, которые комплектовались металлическими сетками на окна от комаров. Вот в этих сетках, на крышах вагончиков, мы и сушили грибы.

Сначала грибов было немного. Собирали в основном подберезовики и красноголовики на просеках, потом их мелко нарезали, чтобы быстрее сохли и их не успевали поесть черви, а затем в один слой раскладывали на сетке.

В конце смены пошли белые. Но когда собрали первый большой урожай белых, то высушить их не сумели.

В этом же лагере работала мама одного из наших товарищей. И когда она увидела, как мы собираемся сушить грибы, авторитетно заявила.

- Грибы так не сушат. Перед сушкой их нужно тщательно помыть и только тогда сушить. Я всегда так делаю.

Для ребятишек взрослые всегда являются авторитетом, поэтому мы сделали так, как она рекомендовала. Под ее “мудрым” руководством вывалили все собранные грибы в лохань с водой и тщательно промыли.

Грибы пропитались влагой и вместо того, чтобы сохнуть, через день все раскисли. Пришлось их выкинуть.

После этого случая я очень осторожно стал относиться к безапелляционным утверждениям "знатоков".

Когда я регулярно стал ездить в лес за грибами, то попробовал сушить грибы в духовке. Нарезал грибы, уложил их на протвень и включил духовку. Вместо того чтобы сохнуть, грибы дали сок и, в конце концов, пригорели к протвеню.

В книгах и на картинках обычно изображают сухие грибы, развешанные на нитках.

В следующий раз я именно так и стал сушить грибы. Гирлянды грибов развесил по всей кухне. Через день стал поверять, как они высохли. Некоторые подсыхали быстро, но некоторые были мягкими на ощупь даже на третий день. Когда я разломил один из таких грибов, то внутри обнаружил жирных откормленных червей. Большинство из этих грибов пришлось выкинуть, и только те, что висели над газовой плитой, все оказались хорошими.

Летом даже самый чистый с виду гриб, все равно бывает поврежден вредителями. В нем отложены яички или есть мелкие не видимые глазу червячки. При благоприятных условиях они начинают активно развиваться и расти. Оставьте дома необработанный гриб на день - два и по истечении этого срока он окажется весь выеден червями изнутри.

После долгих поисков остановились на мелкой металлической сетке прибитой к деревянной рамке, которая устанавливалась над газовой плитой на высоте около 80 сантиметров. Рамка имеет размеры в длину 1 метр, в ширину - 50 сантиметров. Сушка происходит за счет горячего воздуха поднимающегося

от зажженной горелки.

Когда грибов много над первой сеткой устанавливается еще одна сетка. По такой технологии за день можно получить до полутора килограммов сухих грибов. Грибы, высушенные таким способом, получаются более чистыми. Если и есть в грибах мелкие червячки, то от жара идущего снизу они начинают выползать из грибов, проваливаются сквозь сетку и падают на плиту или в огонь.

Сухие грибы можно использовать в любых блюдах. От этого они только выиграют. Мы чаще всего употребляем сухие грибы для тушения мяса. Вместе с грибами оно становится более сочным, более приятным на вкус.

Один раз я купил мясо с неприятным запахом. Видимо скотину перед забоем, кормили какой то гадостью. Его неприятно было есть не только в вареном, но и жареном виде. Но когда затушили это мясо с грибами, неприятный запах и вкус куда то исчезли. Мясо было съедено все без остатка.

В 1994 году один мой товарищ научил меня еще одному способу использования сухих грибов. Сухие грибы перемалываются через кофемолку, а получившийся грибной порошок добавляется в любые блюда. Я чаще всего такой порошок использую при приготовлении пельменей. Когда вода закипает вместе с пельменями кладу в кастрюлю столовую ложку порошка. Получившийся бульон не только не хуже, но с моей точки зрения на много лучше бульона сваренного на мясе.

Другим фирменным блюдом в нашей семье являются маринованные белые грибы. Для маринада используем только молоденькие и крепкие белые. Маринуем в собственном соку. Пробовали заливать маринадом отваренные белые, но по моему при таком способе приготовления вкусовые качества белых грибов заметно снижаются.

У нас всегда возникают проблемы по хранению маринованных грибов. Банки с грибами мы никогда не закатываем, так как без доступа воздуха может развиться бутулизм, что может привести к отравлениям. В банках закрытых полиэтиленовыми крышками при долгом хранении даже в холодильнике появляется плесень. Чтобы предотвратить появление плесени грибы в банках сверху заливаем подсолнечным маслом. В последнее время для хранения маринованных грибов стали использовать молочные бутылки. Грибы в них сохраняются гораздо лучше и расход подсолнечного масла значительно меньше.

Маринованные и соленые грибы подаются на стол обычно на праздники как закуска. Существует целая наука, для какого напитка какую закуску подавать. Так вот, я обнаружил, что маринованные белые грибы являются очень хорошей закуской к коньяку. Это получилось чисто случайно. Один раз ко мне неожиданно пришли в гости друзья. Я ни кого не ждал и поэтому пришлось собирать угощение по принципу, "что есть в печи все на стол мечи". Из напитков у меня были небольшие запасы сносного коньяка. Закусывать было нечем. Покопался в холодильнике и достал 800 граммовую банку маринованных белых грибов. Не у всех есть грибы, а эта своего рода экзотика украшает стол. За разговором быстро усидели одну бутылочку коньяка, а с ней и банку белых. Достал другую бутылку и вторую банку белых - и это съели. Всем очень понравилось. С тех пор всегда, когда есть коньяк, я стараюсь выставить на закуску маринованные белые грибы.

Под водку белые грибы не идут. Водка напрочь убивает вкус белого гриба. Под водку лучше всего соленый груздь. Груздь забивает все неприятные ощущения от водки. Даже если выпьешь сразу стакан водки и закусишь его груздем, создается такое ощущение, что будто и не пил, сразу можно выпить и другой. Но все же лучше, если водку пить, после того, как хорошо поел, маленькими рюмочками и закусывать небольшими порциями соленых груздей. Груздь и водка дополняют друг друга и создают неповторимые и очень приятные вкусовые ощущения. И вкус водки, и вкус груздя меняются в лучшую сторону. А еще лучше, как пишет В. Солоухин, если рядом есть хороший собеседник, не злоупотребляющий спиртным. Тогда водку с груздем можно пить так же, как и десертные вина. Время за разговором пройдет незаметно и приятно.

Так же дополняют друг друга маринованные белые грибы и коньяк. Вкусовая гамма очень расширяется, и, по мнению всех кто пробовал, маринованный белый гриб одна из лучших закусок под коньяк и ни чем не хуже стандартных и всем известных лимона и черной икры.

КРАСНОГОЛОВИКИ (Подосиновики)

Шляпка до 25 см. в диаметре, вначале колпаковидная с прижатыми к ножке краями, потом подушковидно-выпуклая, ярко-красная, оранжевая, серая, белая, бархатисто-волокнистая, гладкая. Мякоть белая, плотная, толстая, на разрезе краснеющая и, наконец, чернеющая. Трубчатый слой белый или желтовато-белый. Ножка до 20 см. длины, 2,5 см. толщины, цилиндрическая, беловато-сероватая, покрыта черными волокнистыми чешуйками.

В начале июня нет того грибного изобилия, что бывает в более позднее время в июле, августе, начале сентября, когда глаза разбегаются от разнообразия грибов. В это время в светлом сосново-березовом лесу можно встретить белые, а в редкие сезоны и подберезовики. Но эти грибы не надежные. Первые летние дни длинные. Чуть подольше постояла теплая солнечная погода, немного задержались дожди, и лесная песчаная почва уже высохла. Кроме этого в начале лета бурно растут травы, которые тоже

активно впитывают влагу, высушивают почву. Грибница "засыпает".

В низинах, под пологом леса, где больше задерживается влаги тоже пока делать нечего, там почва еще недостаточно прогрелась.

Еще лет десять назад, при такой ситуации я прекращал поездки в лес и ждал выпадения осадков.

Но сейчас и в сухую погоду я с корзинкой еду в лес. В это время обычно начинают появляться красноголовики. Не подосиновики с ярко красной шляпкой, в тех лесах, где я хожу осины встречаются редко, а красноголовики, которые имеют цвет шляпки более бледный - оранжевый и которая на солнце бывает, что выгорает до желтого.

Первые подосиновики появляются вдоль болот. На границе леса и болота влаги достаточно, а солнце, которое высушивает грибницу в открытом, светлом лесу, здесь, наоборот дает достаточно тепла, прогревает землю, создает хорошие условия для роста грибов.

Вот уже более десяти лет подряд, за редким исключением, в середине июня я приношу домой красноголовики. Иногда это бывает и с десяток грибов, которые идут в суп или на жаркое. Изредка бывает и богатый урожай - три - четыре ведра. Это случается когда найдешь уже достаточно зрелые грибы. Они идут на сушку.

Ранние красноголовики, как и белые, редко бывают червивыми. Даже большие, состарившиеся грибы только иногда бывают попорчены червем, да и то по больше частью только корешки. Красноголовик единственный в наших лесах трубчатый гриб, у которого шляпка гораздо тверже корешка и, наверное, по этому его плохо ест лесной червь. Сколько раз встречал эти грибы с полностью изъеденным корешком, но абсолютно чистой шляпкой. Только у перезрелых грибов шляпка размягчается, и становиться доступной для вредителей. Особенно часто их поражают летающие мошки, (или "мушки" как называет их писатель К. Яковлев). В шляпках, между мякотью и спорным слоем они выедают ходы и часто внутри по окружности всего гриба образуется пустое пространство.

Только в жаркие июльские и августовские дни я сталкивался, когда у всех найденных мной грибов были полностью попорчены и корешки, и шляпки.

Конечно, собирать первые красноголовики не так интересно, как белые грибы. Большого труда и внимательности не надо. Идешь вдоль болота, смотришь под ноги, по сторонам, обшариваешь взглядом траву, растущую около болота.

Красноголовики растут кучно и не так хорошо прячутся, как белые. Их оранжевые шляпки, особенно зрелых грибов, видно издалека. Найдешь один гриб, подойдешь, срежешь его, посмотришь вокруг и, как правило, увидишь еще несколько сидящих в траве оранжевых шляпок. Не надо обшаривать взглядом каждый сантиметр под ногами в поисках хорошо замаскированных грибов, как это бывает с белыми. Если не увидишь ничего то, идешь дальше.

За десять лет я уже хорошо изучил болота, в лесу, где я обычно собираю грибы. Появились любимые места, где из года в год обязательно встретишь один или несколько красноголовиков. Если в первое время я искал наугад, то теперь как в своем огороде, обхожу только перспективные участки, изредка проверяя и другие места.

Эти первые летние походы за красноголовиками, как правило, не дают богатых сборов. Но, это время не потрачено даром, кроме отдыха я получаю информацию, где можно ожидать больших урожаев в более позднее время.

Замечено, что урожайность грибов зависит от погодных условий, от почвы, где эти грибы растут. Но мне кажется, что сильно влияет на плодовитость грибницы и то, как она перезимовала.

Любой садовод знает, что если яблоню или любое другое фруктовое дерево поморозило зимой, то богатого плодоношения от них в этом году ждать нечего. Дерево болеет и пока не восстановит свои жизненные силы, плодоносить не будет.

То же самое и в лесу. Но если на дереве сразу видно, повреждено ли оно морозом или нет, то грибница прячется под лесной подстилкой и определить ее жизненную силу не возможно.

Я обратил внимание, что там, где появляются первые грибы, можно ожидать большого урожая и в грибной сезон. Это верный признак того, что грибница здоровая и хорошо перенесла все природные невзгоды.

В конце восьмидесятых годов попросила меня свозить в лес бывшая одноклассница. Грибов было мало и нам пришлось много ходить. Она редко ездила в лес за грибами и поэтому опыт по сбору грибов у нее был небольшой. Часа через два я набрал с ведро грибов, а у нее было всего с десяток. Я заметил, что в лесу стали появляются молоденькие красноголовики и поэтому, чтобы исправить положение я повел ее к болотам, где растут эти грибы, и где я собирал их в начале лета.

Приближаясь к месту, я метров за пятьдесят ей говорил:

- Подойди вон к тому дереву, там должны быть красноголовики.

Примерно в трех случаев из четырех прогноз оправдывался. Приблизительно через час и у нее было полное ведро.

Уже несколько лет она вспоминает эту поездку - по большей части то, как собирала грибы по наводке.

Из всех грибов только белые вызывают восторг, когда найдешь большой и крепкий гриб. По всем остальным грибам предпочтение отдается молодым. В особенности это относится к красноголовикам.

Можно встретить большие и крепкие красноголовики с диаметром шляпки до 50 сантиметров, но к таким находкам относишься спокойно. Сердце начинает учащенно биться, когда увидишь десяток стоящих недалеко друг от друга маленьких красноголовых крепышей на толстой ножке с еще не расправившейся шляпкой.

В. Солоухин назвал маленькие красноголовики "челышами". Мне это название очень понравилось. "Челыш" созвучно со словом малыш, и как мне кажется, в большей мере отражает суть молодого гриба, чем слово красноголовик.

Красноголовики в лесу встречаются часто. Мне случалось неоднократно приносить домой по 2-3 ведра отборнейших молодых "челышей".

Собранные красноголовики у нас дома обычно варят или жарят вместе с другими грибами. В приготовленных блюдах мне особенно нравиться, когда попадается твердая, хрустящая шляпка молоденького челыша. Это создает дополнительную прелесть грибным блюдам. Но бульон супов, где присутствуют красноголовики, ни когда не бывает светлым. Эти грибы выделяют вещество, от которого бульон темнеет. Такую же черноту дают и сушеные красноголовики.

Одни из моих знакомых, которые приехали жить в республику из южных мест, когда впервые сварили суп из красноголовиков, из-за этой черноты даже боялись его есть.

Когда я приношу много красноголовиков, то их мы обычно сушим. Красноголовик на разрезе быстро темнеет и когда высыхает становиться совсем черным. Но от этого его вкусовые свойства не ухудшаются.

ЛИСИЧКИ

Лисички относятся к семейству лисичковых, молодые они несут плоскую, а взрослые - воронковидную шляпку до 10 сантиметров в диаметре с волнистыми краями. Пластинки низбегают по ножке, которая имеет до 6 см. длины. Мякоть, как и весь гриб, ярко - желтого цвета.

В июне самые продолжительные дни и короткие ночи. Если с начала июня установилась теплая солнечная погода, то к середине месяца леса высушивает. Очень часто в это время в республике объявляется высокая пожарная опасность, и посещение лесов запрещается. Но даже если выпадали незначительные осадки, то все равно за день солнце дает столько тепла, что засыпает не только грибница белых на открытых сухих местах, но даже и грибница красноголовиков у болот. Для того чтобы они снова начали плодоносить необходимо, чтобы прошли обильные дожди и время, чтобы грибница отмокла.

Но это не значит, что в лесу нет грибов и пора прекращать смиренную охоту. В это время можно собирать лисички. Лисички очень интересные грибы. Они отличаются от всех других известных и собираемых в республике грибов и больше похожи даже не на грибы, а на какие-то экзотические цветы. Но, не смотря на их не грибной вид, из-за лечебных свойств, этот гриб цениться во всем мире и отправляются на экспорт. Лисички содержат противомикробное вещество, активно действующее на стафилококки (возбудители гнойных заболеваний).

Ф. В. Федоров пишет, что это самый популярный гриб в лесах Чувашии.

В летнее время на колхозном рынке и в других местах можно часто увидеть объявление, что такая-то организация, фирма принимает у населения грибы - лисички. Правда за них дают, на мой взгляд, такие низкие цены, что если захочешь заработать на сборе лисичек, то выйдет себе дороже. Да и торгующие на рынке дарами леса не спешат сдавать предпринимателям собранный урожай лисичек. В лисичках так мало влаги, что даже свежесобранных в ведре помещается чуть больше килограмма.

Лисички отличаются от остальных грибов не только по внешнему виду, но и по свойствам. Их не ест червь. Растут они очень медленно и не загнивают. В самые первые мои походы за лисичками, когда я еще не изучил в достаточной мере их, я часто ошибался. Обнаружишь в лесу колонию мелких, только что появившихся лисичек и рассчитываешь, что через неделю на этом месте соберешь богатый урожай. Но когда приходишь на это место через неделю то видишь, что они подросли незначительно, а если стояла жаркая погода, то может оказаться, что они остались такими же какими и были. С таким же явлением сталкиваешься и на следующую неделю. Лисички обладают свойством при жаре не высыхать и гибнуть, а прекращать рост до лучших времен. Как только появляется влага, они начинают снова расти. Если длительное время стоит теплая погода, то можно столкнуться и с таким явлением: на открытых возвышенных местах лисички долгое время так и остаются мелкими, зато в низинах, более влажных и заросших травой можно найти крупные мясистые грибы.

Так уж получилось, что собиранием лисичек я занялся поздно. В детстве я не помню, чтобы кто-либо из моих знакомых и родных их собирал. И если сказать честно, то, опираясь на мои детские и юношеские воспоминания, я не могу с полной уверенностью даже сказать росли ли в то время в наших лесах лисички. Человек устроен так, что он не замечает того, что его не интересует. И если бы в то время мне показали лисички и спросили - "Растут ли в лесу такие грибы", то, не смотря на то, что я регулярно ездил в лес, я бы, наверное, сказал, что нет.

Впервые я познакомился с лисичками в середине семидесятых годов, когда стал ходить в лес с товарищем, приехавшим в нашу республику из соседней Татарии. Когда я впервые увидел, как он срезал этот гриб, то удивился, зачем он его берет, ведь в лесу полно хороших грибов - белых, подберезовиков, красноголовиков и только посмеивался, когда он хвалил этот гриб.
На другой год в июне в лесу были только лисички и сыроежки. Я опять удивлялся - почему он собирает лисички и не берет сыроежек. Оказывается сыроежки нужно чистить, снимать тонкую кожуру со шляпки, а лисички достаточно только промыть и можно пускать в дело, а так как обрабатывать грибы ему приходилось самому, то он выбирал наименее трудоемкие. В этом году для ускорения процесса сбора грибов мы с ним установили бартер. Я для него собирал лисички, он для меня сыроежки. Так впервые я срезал этот гриб.
Но только через год, я попробовал, какие они на вкус. Грибов в начале лета было мало и, чтобы не уходить из леса пустым, я набрал корзину лисичек. По рецепту товарища дома их тщательно промыли, мелко нарезали и зажарили с маслом, без всяких добавок. Признаюсь честно, жареные лисички мне не понравились. Пожаловался товарищу, и он мне посоветовал пожарить их с картошкой. На мой взгляд, тоже показалось не очень вкусно. В конце концов, когда залили жареные лисички яйцами, получилось нечто приятное. Но все равно долгое время ел это блюдо понемногу. Но однажды, когда на столе были жареные лисички, мне захотелось вина. Достал бутылку красного сухого вина, налил пол стакана и стал есть. И оказалось, что в данном сочетании получилось что-то очень вкусное и аппетитное. Незаметно, под вино, съел полную сковороду. В таком количестве лисички я еще ни когда не ел.

ПОДБЕРЕЗОВИКИ.

Шляпка до 20 см. в диаметре, сначала выпуклая, потом подушковидная. Окрашена в белый, желтоватый, серый, бурый, коричневый, иногда почти черный цвет. Мякоть белая не изменяющаяся на разрезе. Трубчатый слой беловато-сероватый, трубочки длинные. Ножка 20 см. Длины, 2-3 см. толщины, белая, покрыта темными чешуйками.

В конце июня при благоприятной погоде в лесу уже могут появиться любые грибы. Были случай, когда даже встречались, по одиночке, такие осенние грибы, как зеленушки. Как, на мой взгляд, точно подметил К. Ф. Яковлев, в это время грибы перемежились. Это народное выражение метко отражает грибную обстановку в лесу. В это время идешь собирать не какие-то определенные сорта грибов, а просто по грибы. В корзину кладешь все грибы, которые считаешь достойными быть на столе.
В конце июня - начале июля, какой либо последовательности в появлении грибов проследить я уже не мог. Поэтому порядок их описания будет примерным и ни как не зависит от очередности их появления.
Здесь на первое место я ставлю подберезовик (или как по-другому его зовут у нас в республике - обабок) не потому что я ценю этот гриб или он какой-то особый, а потому что у нас дома любят варить или жарить трубчатые грибы только трех сортов - белые, красноголовики и подберезовики.
Каких либо особых впечатлений от сбора подберезовиков у меня не осталось. Подберезовики растут очень быстро. Специально скорость их роста я не замечал, но зато приметил такую закономерность. Летом за грибами выезжаешь рано. И если по утру встречаешь по большей части молодые, не порченные червем подберезовики, то уже после обеда, в особенности, когда стоит теплая погода, попадаются крупные, попорченные грибы, и даже молодые почти все побиты червем.
Подберезовики я собираю только мелкие, со шляпкой диаметром не более пяти сантиметров, потому, что в этих грибах содержится много влаги и грибы больших размеров, даже которые на вид крепкие, быстро раскисают. У нас в семье не любят раскисших грибов. И сушить их плохо, сохнут очень медленно, раза в три - четыре медленнее белых и красноголовиков. Еще они прилипают к сетке, на которой сушим грибы.
Сколько раз со мной случалось: с утра пораньше пожадничаешь, возьмешь большой и вроде бы крепкий подберезовик, даже разрежешь его пополам, чтобы убедиться, что он не червивый, но когда начнешь его обрабатывать дома, то окажется, что он не только раскис, но уже весь попорчен вредителями и годен только для того, чтобы его выбросить. В теплое время черви очень активны в подберезовике, быстрее они едят разве что рыжики.
Мне иногда бывает жалко грибников, у которых в корзине вижу крупные подберезовики - дома при разборке их будет ждать разочарование.
Мне доставляет удовольствие собирать только молоденькие подберезовики в самом начале слоя, когда они только - только начинают вылезать из земли. Как правило, в это время вредители до них еще не добрались и они по большей части качественные, не поеденные. Но такое длиться недолго, день, два или три в зависимости от погоды. В дальнейшем чаще встречаешь уже крупные испорченные грибы, за которыми не хочется даже наклоняться, потому что все равно выбросишь. Поэтому специально за

подберезовиками я не хожу.

Есть много разновидностей подберезовиков. Самые интересные, на мой взгляд, подберезовики с черной шляпкой и толстой крепкой ножкой, которые появляются ближе к осени - в конце августа и начале сентября вдоль болот и в низменных, богатых влагой местах. Но это не болотные подберезовики, - которые имеют рыхлую, пористую шляпку светлой окраски, которые относят к грибам третьей категории, хотя они растут в одних и тех же местах. Это более плотные грибы и в отличие от других сортов подберезовиков даже крупные не раскисают. Реже чем обычные обабки их поражают и вредители. Осенью прохладнее, чем летом и поэтому активность вредителей ниже и растут грибы медленнее, поэтому и плотнее. Я специально "черноголовики" собирал только два раза, так как в этот период в лесу бывает много разнообразных грибов, а сбор "черноголовиков" напоминает больше заготовку - можно встретить колонию их в полусотни и более грибов. Один раз мы вдвоем с товарищем за два часа набрали ведер десять и могли бы собрать их гораздо больше.

Когда я приношу много подберезовиков, мы их обычно сушим. Мне лично не очень нравятся блюда, приготовленные из каких либо отдельных сортов сушеных грибов, складывается впечатление, что в них чего-то не хватает. Обычно готовим из смеси сушеных белых, красноголовиков и подберезовиков.

СЫРОЕЖКИ.

Самый распространенный пластинчатый гриб, известны десятки разновидностей. Шляпка у взрослого гриба круглая, может быть окрашена в различный цвет. Кожица со шляпки снимается чаще всего до половины шляпки, у некоторых сортов целиком.

К сыроежкам любители собирания грибов относятся по-разному. Одни считают их пустыми никчемушными грибами и собирают их только тогда, когда нет других грибов. Другие их очень любят и уважают. Как я писал выше, один мой товарищ их вообще не собирает, так как обработку их он считает трудоемкой, у них нужно счищать кожуру со шляпки.

Я, в особенности, когда появляются первые сыроежки, обязательно их собираю. Первые сыроежки для меня лучший гриб. Но конечно не в вареном и жареном виде. Здесь они даже близко не приближаются к другим сортам грибов.

Эти принесенные мной сыроежки, даже если их совсем немного, я прошу посолить. Причем не горячей, а только холодной засолкой. У очищенных и промытых грибов солью пересыпаются пластины и они укладываются в банку ровными рядами пластинами вниз. Из специй только укроп и чеснок. Сыроежки потому и зовутся сыроежками, что их можно есть сырыми. Посоленные таким образом сыроежки можно есть уже на другой день. В них сохраняется весь аромат лесной свежести, лесной дух. В сочетании со свежим укропом и луком создается неповторимый вкус, какого не встретишь даже у грибов высшей и первой категории.

Посоленные холодной засолкой грузди и волнушки, для того чтобы дойти до готовности, должны простоять сорок - пятьдесят дней. За это время весь лесной аромат из них исчезает.

Особенно вкусны свежесолёные сыроежки с молодой свежей вареной картошкой.

Но посоленные таким способом сыроежки нужно съесть в течение трех - четырех дней. По истечении этого времени сыроежки подкисают, становятся мягкими, теряют свое вкусовое качество. Если солить сыроежки впрок, на зиму, то их предварительно нужно отварить или обварить кипятком. Обработанные таким способом они долго хранятся, не подкисают и остаются твердыми, но в них и не остается того неповторимого вкуса свежепосоленных грибов.

В некоторых изданиях пишется, что сыроежки не имеют своего вкуса и приобретают вкус того гриба, с которым его готовят. Но зимой когда уже приелись соленые грузди и волнушки, маринованные белые грибы иногда с удовольствием поешь эти вроде бы без своего вкуса грибы.

В справочнике Ф. В. Федорова "Грибы" я насчитал 34 вида сыроежек. Сыроежки в лесу можно встретить, наверное, везде: и светлом сосново - березовом лесу, и в темном еловом, и на открытых местах, и в болоте. Но, не смотря на такое разнообразие, я предпочитаю собирать те сыроежки, которые знаю, - собирал раньше. Ведь среди сыроежек бывают и горькие на вкус, горечь из которых можно убрать только после того, как их отваришь, а отвар сольешь. Хотя с горьких сыроежек и не отравишься, но приготовленное кушанье можно полностью испортить, даже если попадется немного горьких грибов.

Не беру и болотные сыроежки - шляпка у них очень хрупкая. Довезти домой в целости и сохранности их очень трудно. Больше всего шансов привезти кашу из грибов. Да и червь болотные сыроежки очень быстро поражает.

Часто наблюдал, как грибники укладывают сыроежки пластинами вверх, оставляя целиком корень. С моей точки зрения это очень не рациональный способ укладки. Я, когда срезаю сыроежки, ни когда не оставляю корень, а обрезаю его у самой шляпки.

Во-первых, черви часто проникают в этот гриб не с низа корешка, а у самой шляпки. Поэтому, пожадничав, больше шансов привезти домой испорченный гриб, который нужно будет выкинуть. И вместо того, чтобы принести домой полную корзину отборных грибов, половина труда уходит на свалку.

Во-вторых, грибы с корешками занимают раза в два - три больше места, чем обрезанные у самой шляпки. Значит, грибник привозит грибов в три раза меньше чем возможно.

Я, конечно, понимаю тех, кто собирает грибы для продажи. Корешки создают видимость объема. Одно время на рынке цыгане продавали семечки в деревянных стаканах. С виду стакан большой и создается впечатление, что семечек в нем много. И цена на семечки умеренная. Но когда заплатишь деньги и получишь семечки из этого стакана, то увидишь, что за свои деньги получил в два раза меньше, чем мог бы получить у других продавцов. Конечно, посмеешься и больше из такой тары покупать не будешь. Но найдутся другие простаки. На этом все и построено.

С грибами также. Покупаешь вроде полное ведро, а когда обработаешь, получается совсем ничего. Как-то раз, когда я служил в армии, моя мама купила на рынке ведро груздей. Если из ведра груздей, которое приносил домой я, получалось литра четыре-пять соления, то из рыночного ведра едва литр. Одна треть грибов была попорчена червем и их пришлось выкинуть. Остальной объем пришелся на корешки или лучше сказать - воздух.

Когда берешь сыроежки с корешками их сложно положить в корзину шляпкой вверх. Они переворачиваются. На пластины осыпается лесной мусор, иголки, земля, и многое другое. Все это усложняет их обработку дома. Когда грибов немного это незаметно. Но когда привезешь три - пять ведер грибов, тогда переработка значительно усложняется.

Лес находиться не за околицей дома, до него добираешься не за пять минут и поэтому когда я еду в лес я стремлюсь использовать эту поездку с полной отдачей и не возить воздух.

Сыроежки для увеличения скорости их сбора я даже не срезаю ножом. А, подцепив шляпку у самого корешка двумя пальцами - указательным и средним и надавив на нее сверху большим пальцем, просто ее обламываю. Слом получается аккуратный и ровный. Потом осматриваю гриб снизу, нет ли на сломе следов червей. Если червивый - то выбрасываю. Хороший кладу в корзину.

Я заметил, что черви могут поражать сыроежки и без следов в корешке. В этом случае для определения качества гриба нужно посмотреть его пластины. Если пластины белые без пятен, то гриб, как правило, хороший. Если в некоторых местах пластины черные, то велика вероятность его поражения вредителями. В этом случае я разрезаю гриб ножом пополам и наглядно убеждаюсь в его качестве.

Когда грибов в лесу много, я все равно понемногу беру сыроежки. Их или посолим холодной засолкой или заправим в жаркое или суп вместе с другими грибами. За счет сыроежек, их хрустящих шляпок, вкус грибных блюд, на мой взгляд, несколько улучшается, создается пикантное разнообразие.

Сыроежки, как правило, не сушим. Они очень медленно сохнут.

СВИНУШКИ

Свинушка толстая. Гриб из семейства свинуховых имеет желто-бурую шляпку, у молодых грибов она плоская, с возрастом становиться воронкообразной, с вмятиной посредине и загнутыми вниз войлочными краями. Такого же цвета пластинки низбегают по ножке, при надавливании они темнеют. Темно - желтого цвета мякоть на изломе буреет. Ножка короткая и прикреплена к шляпке несколько сбоку.

Свинушки я собирал всего года три. Познакомил с этими грибами меня товарищ, который научил собирать и лисичками. Этот гриб очень часто встречается в тех лесах, где я собираю грибы. Собирать свинушки я начал от безгрибья. Поехали с товарищем в лес. До этого уже продолжительное время стояла жаркая погода. Никаких грибов в лесу не было, кроме свинушек. И росли они в тех местах, где мы обычно собирали боровые белые грибы. Глядя на товарища, стал собирать эти грибы и я. Дома мы их замариновали. Зимой в охотку съели.

В том году жара стояла долгое время. Позднее свинушки в изобилии росли во мху, в болотах. Собирал их по два - три ведра. Эти грибы я брал в течение трех лет. При сборе срезал гриб у самой шляпки потому что, как и у всех пластинчатых грибов, черви проникают в этот гриб чаще всего на границе ножки и шляпки.

Но в середине восьмидесятых в республике появились публикации о ядовитости этих грибов, о том, что находящиеся в этих грибах канцерогенные вещества накапливаются в организме и отравляют его. Дома отказались принимать у меня эти грибы и поэтому я их собирать перестал.

Мой товарищ по-прежнему берет эти грибы и говорит:

- Ем я эти грибы уже более тридцати лет и ни каких отравлений или ухудшения здоровья не замечаю.

Может быть он и прав? Кто в республике проводил экспертизу этих грибов? Гораздо проще вынести суждение о них из уже опубликованных материалов из других регионов.

Свинушку относят к лекарственным растениям. Эти грибы содержат антибиотическое красящее вещество, производное полипоровой кислоты, последняя обладает противоопухолевым действием.

МАСЛЯТА

Масленок поздний. Шляпка до 10 см. в диаметре, вначале полушаровидная, позднее плосковыпуклая, подушкообразная, иногда с загнутыми вверх краями. Желтовато-коричневая или шоколадная, гладкая, во влажную погоду слизистая, в сухую - блестящая. Мякоть толстая, у молодых грибов мягкая, у старых водянистая, белая или слегка желтоватая, на изломе цвета не меняет. Кожица шляпки легко отделяется от мякоти. Запах гриба приятный. Трубчатый слой бледно-желтого цвета, у молодых закрыт бледной пленкой (покрывалом), которая по мере роста гриба разрывается и образует на ножке кольцо. Трубочки пористые длинные. Ножка цилиндрическая, до 10 см. длины, 1-2 см. толщины, сплошная, над кольцом белая, под ним бледно-желтоватая, темнеющая, зернистая. Кольцо вначале белое, потом грязно-фиолетовое.

Во многих книгах про маслята пишут как о самых ранних и распространенных грибах. Так у В. Солоухина первые грибные воспоминания начинаются именно с воспоминания о маслятах.

Думаю в целом это справедливо. Но в моих любимых грибных местах, в сосново-березовом лесу, растущем на песках, в начале лета богатые урожаи маслят я не встречал. Это, наверное, потому, что в летнее время там испытывается острый недостаток влаги. Конечно, по рассказам других грибников, в тех районах республики, где другая почва, хорошие урожаи маслят можно собирать и в начале лета.

Лет двадцать назад, прочитав соответствующую литературу, я пробовал в июне устраивать специальные походы за маслятами. Ходил по тем местам, где осенью собирал богатые урожаи. Но ни разу не добивался успеха. Маслята конечно были, но, как правило, их было мало. Когда попадал на место в начале слоя, то изредка находил молоденькие грибы, если возвращался на тоже место на следующий день или через несколько дней, то встречал попорченные червем и обмякшие большие грибные шляпы и тоже в небольшом количестве.

Зато в конце лета или ранней осенью совсем другое дело. Навсегда осталось одно воспоминание. Отлично помню, что это было первого сентября. В этот день многие повели детей в школу, поэтому в лесу, где я ходил, ни кого не было. Именно в этот день пошел слой маслят. Когда я зашел в посадки, то глаза разбежались. Куда не глянешь кругом маслята. Притом не лопухи, а размером в среднем с пятак. Стал их собирать и считать, но когда дошел до трех тысяч, то бросил это дело. Вылазили маслята буквально на глазах. Пройдешь по одному месту соберешь вроде бы все, но когда через час снова заглянешь туда, то опять находишь молоденькое "пятачки". Затарил все, что у меня было - две корзины и два больших полиэтиленовых пакета. Всего получилось ведер шесть или семь. Можно было еще собирать, но класть грибы было больше некуда. Признаюсь, в этот день из леса не хотелось уходить. Хотя до дороги, до остановки автобуса пришлось идти километров пять, но усталость не чувствовал. Погода была не жаркая, ходил немного, больше кружился на одном месте и ползал на коленях, а радость от удачной находки взбадривала и снимала усталость. Усталость почувствовал только дома.

Домой приехал часа в четыре. Ведро мелких маслят сразу отдали знакомым. Остальные сели обрабатывать. Кто обрабатывал маслята, поймет, какой это большой труд. У каждого гриба со шляпки надо снять пленку. А средний размер шляпки с пятак. Обрабатывали маслята вчетвером. В девять часов поняли, что все обработать не успеем и отдали еще грибы соседям. Даже после этого закончили обработку только после часа ночи. Грибы замариновали. После варки они еще больше уменьшились. Когда угощали знакомых, многие удивлялись, как можно собирать такую мелочь, особенно в Ленинграде у тети, куда я увез пятилитровую банку этих грибов.

О маслятах у меня осталось еще и другое очень интересное воспоминание. Это было в конце сентября или начале октября. До этого стояла теплая погода и в воскресение я поехал в лес прогуляться, посмотреть последние грибы. И мне повезло, в посадках только что пошли маслята. Их было немного, и я решил за ними съездить на другой день, в понедельник. (В этот день я не работал). Ночью погода изменилась, резко похолодало. С утра было пять градусов мороза. Но я настроился на эту поездку и по этому решил ее не отменять. В то время я ездил в лес на попутных машинах. На автобусе доехал до конечной остановки и стал "голосовать".

Подобрал меня служебный автобус, который вез людей на работу в п. Кокшайск. Ехавшие в автобусе рабочие долго смеялись, когда узнали, что я поехал за грибами. Всю дорогу на до мной подшучивали.

Когда пришел на место, то грибов оказалось больше, чем в предыдущий день. Но все они были замороженные. Шляпки, когда ударял по ним ножом, даже звенели. Обычно я срезаю у маслят только

шляпку, оставляя корешок. Но сейчас корешок промерз и был твердый как железо. Нож его брал плохо. Только внизу у самого мха мороз его не тронул, и он резался. В этот день мне пришлось отказаться от своей привычки и брать маслята с корешками. Только к обеду грибы стали оттаивать. Все грибы были чистыми, ни одного не было червивого. Собирал часов до трех. Набрал две корзины - ведра четыре с половиной - пять.

Когда "голосовал" на дороге, меня подобрал тот же автобус, который вез рабочих обратно. Они снова попробовали надо мной посмеяться, но когда увидели собранный мной урожай, то даже зауважали. Разговор в автобусе переключился на грибы. Когда я выходил из автобуса, то водитель не взял с меня обычной платы за проезд. Хотя когда вез в лес, от этой платы не отказался.

Маслята, как и белые хорошо держат мороз. Оттаивая, они продолжают расти дальше. А после разморозки не теряют ни внешнего вида, ни вкусовых качеств. Чего не скажешь о других грибах. К примеру, если разморозишь подберезовик, то он становиться какой-то блеклый и не приглядный. А пластинчатые грибы вообще чернеют и сморщиваются.

Мои знакомые замораживают в морозильнике, и подберезовики, и красноголовики. Но, чтобы они не потеряли вкусовых качеств, их перед заморозкой предварительно промывают и режут на части, чтобы в дальнейшем не нужно было размораживать. А когда готовят из них блюда, то мороженными кидают в кипяток. Только в этом случае из них можно получить вкусные блюда. Белые и маслята - это совсем другое дело. Их можно заморозить целиком, а потом разморозить и обрабатывать, как свежесобранные.

Я очень часто собираю маслята в конце сентября, а раза три или четыре собирал их мороженными.

Маслята растут очень быстро. Я, конечно, специально не фиксировал скорость их роста. Но сколько раз замечал, что когда собираешь в посадках маслята ранним утром, то в основном встречаются мелкие и чистые грибы, изредка плохие, а чем ближе к полудню и больше припекает солнышко, тем больше начинает попадаться крупных, переросших грибов и куда-то исчезают мелкие. Может быть, мне так везет, что сначала попадается качественная мелочь, а крупные попорченные встречаются позднее. Но вернее всего то, что утром они везде мелкие, а за то время, что я собираю, они успевают подрасти.

Так же я заметил, что осенью, через короткое время, после того как появились маслята, начинают появляться и белые. Иногда они появляются одновременно. Я тогда основное внимание сосредоточиваю на поиски белых, а в посадки заглядываю мимоходом, чтобы набрать для разнообразия немного маслят.

ВОЛНУШКИ

Волнушка розовая, волжанка. Шляпка до 15 см в диаметре, розовая или розовато-красная, с ясно выраженными концентрическими зонами, шерстисто-волокнистая, с завернутым лохматым краем, в середине вдавленная, зрелая - воронковидная, влажная, в сырую погоду слизистая, клейкая. Мякоть рыхлая, палевая, очень острого вкуса. Млечный сок белый, горький. Пластинки нисходящие по ножке, кремовые или бледно-охристые с розоватым оттенком, тонкие. Ножка до 7 см длины и до 2 см толщины, ровная или книзу суженная, полая, гладкая, бледно розовая.

Волнушки у нас в республике еще называют и волжанками. Такое красивое название можно дать только тем грибам, к которым особое, хорошее отношение. Я вполне солидарен в оценке этого гриба с В. Солоухиным, который писал ".....мало найдешь грибов, которые так же украшали бы наши леса."

Особую радость доставляет встреча с молоденькими волнушками. При виде их маленьких ярко-розовых шляпок, сразу поднимается настроение. Даже если у меня полные корзины белых грибов, я всегда остановлюсь и наклонюсь, чтобы сорвать молоденькую волнушку. И если даже спешу домой, то всегда постараюсь задержаться и пособирать, маленьких загнутых по краям и с мохнатой опушкой грибов.

Навсегда в памяти остались детские воспоминания, когда из леса приезжал отец с грибами. Особенно запомнился специфический, острый волнующий запах грибов. Доминировал в этом букете волнушки. Без волнушек в корзине аромат был не такой острый и запоминающийся. Мне кажется, что этот запах во многом влияет и на отношение к этим грибам.

Волнушки появляются в изобилии в лесу в августе, чаще всего во второй половине августа или начале сентября. Встречал я волнушки и в конце июня, но это были единичные грибы.

Собираю я эти грибы обычно или в сосновых посадках, тянущихся вдоль болот или в чистом сосново-березовом лесу. Волнушки не растут по одной, а высыпают стайками. Молоденькие волнушки я не срезаю ножом, а обламываю, как и сыроежки. Более зрелые грибы с расправившимися краями приходится резать ножом. Они становятся очень хрупкими и когда их обламываешь, часто ломаются и крошатся. Больших усилий чтобы собирать волнушки не нужно. Просто ходишь по тем местам, где их встречал раньше, в прошлые годы. Обязательно, что-нибудь и найдешь. Чаще всего волнушки я собираю

попутно, когда ищу белые, грузди или другие грибы.

Собранные волнушки идут только на засолку. Когда разломишь волнушку, то появляется белый едкий млечный сок. Если на руке есть ранка и этот сок попадет на нее, то будет очень сильно жечь. Из-за этой горечи волнушки перед засолкой нужно вымачивать.

В. Солоухин пишет, что волнушка после засолки, "...... к большому сожалению, теряют свою удивительную расцветку. Она становиться просто серой. Я, уверен, что, если бы волнушка и на столе умела выглядеть так же как в березовом лесу, она украшала бы всякий стол и только за одно это ценилась бы, вероятно, больше других грибов, тем более что по вкусу и, так сказать, на зубу волнушка уступает только рыжику, но ничем не хуже груздя". Из этих слов можно сделать вывод, что в его семье волнушки солят горячей засолкой. После термической обработки волнушка и теряет свой удивительный цвет. Мы волнушки солим только холодным способом и поэтому грибы сохраняют свой чудесный вид, конечно далеко не такой как в лесу, и на столе.

С моей точки зрения горячая засолка волнушек и груздей это только порча продукта. Ведь кипяток убивает в грибах все живое, все ферменты. Это все равно, что квасить вареную капусту. Как ни старайтесь, но ничего хорошего у вас не получиться. Для того чтобы квашеная капуста имела тот вкус, который мы знаем, в ней должны произойти химические процессы, химические преобразования - ферментизация, и только тогда мы сможем получить этот вкуснейший пищевой продукт. Качество продукта зависит также и от других добавок и температурных условий. Мне кажется, что если прокипятить виноградный сок, то никакого хорошего вина из него не получишь.

То же самое можно сказать и о груздях и волнушках. Они приобретут свой полный неповторимый вкусовой букет, когда пройдут в полной мере все химические преобразования. После отварки этого произойти просто не может.

Этого нельзя сказать обо всех грибах. Если посолить холодной засолкой сыроежки и белые, то происходящие в этих грибах химические процессы просто испортят этот продукт.

Исходя из своего опыта, в соленые грибы кладем только чеснок и укроп, иногда сверху кладем лист хрена.

Однажды меня угостили волнушками, которые были засолены с добавлением гвоздики и корицы. Когда ел первый раз - то очень понравилось. На второй раз ел их с меньшим аппетитом. В дальнейшем посчитал, что волнушки, приготовленные традиционным способом все-таки лучше. Конечно, для разнообразия можно засолить немного грибов с добавлением этих специй.

Молоденькие волнушки засаливаем в молочных бутылках. Они в них лучше хранятся и на вкус кажутся гораздо лучше тех грибов, которые засолены в банках.

ГРУЗДИ

Груздь сырой (груздь настоящий). Шляпка крупная, до 20 см в диаметре, сначала белая, округло-выпуклая или почти плоская, потом воронковидная с завернутым вниз мохнатым краем, слабо желтоватая, с едва заметными водянистыми зонами. Поверхность шляпки в сырую погоду очень слизкая. Мякоть гриба белая, плотная, со специфическим ароматом. Млечный сок белый, острый, горького вкуса, соприкасаясь с воздухом, становиться серно-желтым. Пластинки нисходящие по ножке, белые или кремовые, с желтоватым краем, широкие, редкие. Ножка довольно толстая, до 5 см длины, голая, белая, иногда с желтоватыми пятнами, при зрелости внутри полая.

Грузди - это мои самые любимые грибы. Чтобы быть точным, речь пойдет о сырых груздях или как часто говорят любители грибной охоты - о настоящих груздях. Есть несколько сортов грибов, называемые груздями. Так в справочнике Ф. Федорова отмечено восемь сортов груздей. Когда я гостил у тети в Ленинграде и разговор зашел о груздях мы долго не могли понять друг друга. Под Ленинградом сырые грузди не растут и груздями называют черные грузди. А эти грибы отличаются друг от друга, как по внешнему виду, так и по вкусовым качествам.

Позднее, в первой половине восьмидесятых годов, я привез тете в подарок пятилитровую банку соленых отборнейших маленьких груздей. На другой день она отнесла пол-литровую баночку этих грибов в соседний магазин, чтобы угостить продавцов, которые для нее оставляли продукты. Так попробовать эти грибы сбежались все продавцы. И за это угощение продали для меня две палки копченой колбасы. В то время из-за дешевизны этого продукта его в свободной продаже было недостаточно.

По вкусовым качествам сырой груздь многие мои знакомые ставят на первое место, ценя даже выше белых и рыжиков. Я тоже отдаю предпочтение груздям, может быть потому, что в моих местах рыжики

встречаются крайне редко и только три раза за свою жизнь я собирал их в достаточном количестве, чтобы можно было посолить отдельно. Но, должно быть из-за отсутствия опыта они у нас получались, на мой взгляд, плохо.

И сырые грузди в зависимости от места их произрастания имеют различные вкусовые качества. Раза два я собирал грузди в липовом лиственном лесу. Влаги в нем много и даже относительно большие грибы с диаметром шляпки сантиметров в десять имеют загнутые края и густую бахрому по краям. Вид, конечно, они имеют прекрасный и очень аппетитный, на вес тяжелые. И урожай с одного места можно собрать большой, несколько ведер - самое главное нужно попасть на грибное место вовремя, в самом начале слоя. Куда сравниться с ними груздям, растущим в светлых сосново-березовых лесах. У десятисантиметрового гриба шляпка уже расправлена и на вес они легче - в них меньше влаги. По внешнему виду очень уступают первым. Но по вкусовым качествам груздю из липового леса далеко до груздя, который вырос на песчаной почве в окружении сосен и берез.

Грузди обычно появляются в середине августа. В это время я стараюсь брать отпуск. Август самая грибная пора и я отдыхаю в лесу, с корзинкой бродя по грибным местам. Для меня наши леса всегда являлись лучшим местом отдыха, его я не поменяю ни какие южные курорты.

Даже при изобилии белых я могу пропустить несколько дней, не ездить в лес. Но как только начинают появляться грузди стараюсь выезжать в лес ежедневно.

Все-таки сухой сосново-березовый лес не лучшее место для груздей. В таком лесу они очень редко произрастают в изобилии, - только тогда когда создаются очень благоприятные условия. Были годы, когда ежедневный улов составлял в среднем по 20-30 груздей и только регулярные походы помогли заготовить грузди впрок.

За двадцать с лишним лет моих поездок в лес я запримегил груздевые места и как только увижу первые появившиеся грузди - начинаю их обход. Очень часто там ничего не нахожу или собираю понемногу. Но как показала практика, такие походы оправдываются. Пройдешь пять - шесть груздевых мест без груздей, а на седьмом наткнешься на большую семью. Хотя у меня и большой опыт, точно определить, где грузди есть, а где их нет, я не могу. Больше полагаешься на удачу.

Конечно, бывают и исключения. Вот уже пять лет подряд в одном месте я регулярно нахожу грузди. Иногда даже в том случае, когда в других местах ими даже и не пахнет. Это участок леса для меня служит индикатором появления груздей. Если они там появились, то есть надежда найти их и в других местах.

Грузди очень интересно искать. Если белый гриб только маленький прячется от грибника, а как только подрастет, сразу себя выставляет на показ - смотрите мол, какой я красавец. Его уже видишь издалека, и пройти мимо, не заметив невозможно. То груздь успешно прячется и в молодом возрасте и в зрелом. Редко когда он полностью выставляет себя на показ. Зрелый гриб выставляет из листьев только один бок или его маленький кусочек, а присутствие молодого груздя можно определит только по чуть заметным бугоркам. Если бы не их коллективизм, когда рядом растут по много, даже по несколько десятков грибов, то мелкие грузди собирать было бы невозможно. Чаще всего грибники проходили бы мимо них. Обычно сначала замечаешь большой гриб и только потом, когда внимательно, шаг за шагом осмотришь все кругом, находишь другие - мелкие бывает, что некоторые из них не заметишь и растопчешь. Конечно, большие грузди легче собирать, но по вкусовым качествам они гораздо хуже молоденьких. Когда найдете в лесу один груздь, не поленитесь внимательно осмотреть все вокруг.

Неопытные грибники, не знающие "повадки" грибов редко собирают богатые урожай.

Как-то раз собирал грибы в лесу уже часа два, набрал груздей почти ведро и решил завернуть в еще одно знакомое мне груздевое место. Но на подходе к нему услышал голоса. По разговору это были гости из соседней Чувашии. Они как раз шли оттуда, куда я стремился. У меня даже упало настроение. Опять опередили конкуренты. Но тут услышал возглас одного из них.

- Смотрите, это кажется груздь.

В его руках я увидел груздь больших размеров. Все подошли к "счастливцу" и стали обсуждать, - груздь или не груздь. Спросили у меня. Я подтвердил, что это груздь. Они увидели в моей корзине грузди и стали спрашивать, где я их нашел. Я махнул рукой в ту сторону, откуда пришел, а сам пошел туда, где только, что прошли эти четверо грибников. На том месте собрал три ведра мелких отборнейших груздей.

Объяснять на словах неопытному грибнику, как собирать грузди, бесполезно. Лучше всего наглядно показать, немного драматизировав ситуацию. Для этого надо попасть на груздевое место в момент, когда они только-только начинают появляться. Заметив место, где появились бугорки молоденьких груздей, подведешь к этому месту новичка и говоришь:

- Смотри как много кругом груздей.

Оглянется он по сторонам, ни чего не увидев, спросит:

- Где же грузди.

Рассмеешься и начнешь собирать их у него под ногами.

Такая демонстрация, на мой взгляд, лучший способ научить собирать грузди. Если сначала показать, как собирать крупные грузди, то мелкие, самые лучшие грибы, все равно, начинающим долгое время не

замечаются. За всю свою практику я проводил такие уроки всего два раза. Можно было бы конечно и больше. Но не часто получается, чтобы одновременно, и был новичок, и был хороший слой молодых груздей.

В один год жаркая погода не дала, как следует развиться груздевой грибнице. Грузди появлялись по одному - два и вымахивали до больших размеров. Рядом с ними молодняк не появлялся. Долго ходили по лесу собирая одиночные грибы. По чистой случайности зашел на островок в болоте метров 70 длинной, поросший соснами и березами и отделенный от "материка" зарослями ивняка. Так на этом островке как раз "полезли" молоденькие грузди. В записях у меня осталось, что в этот день мы вдвоем с товарищем собрали их там более полутора сотен. Так, как это место находилось далеко я туда ходил один раз в два дня. Приносил по 30 - 50 грибов. Все были молоденькие, так как я не давал им вырасти до больших размеров. На поиск этих грибов у меня уходило около часа, приходилось внимательно просматривать буквально каждый "сантиметр" земли. Но грузди стоят этих усилий. В том сезоне половину всех груздей я собрал на этом небольшом островке.

Вспоминаю еще один случай. В тот раз я взял на работе отгул и поехал за грибами в будний день. Ходил пол дня и насобирал с ведро всякой всячины. После обеда стал моросить дождь, и я засобирался домой. По пути к шоссе "нарвался" на грузди. Росли они почти ровными кругами диаметром метров по десять - двадцать. Все грибы были хорошие, большая их часть была не более десяти сантиметров в поперечнике. О дожде сразу забыл.

В самый разгар сбора услышал приближающиеся голоса. Чтобы ускорить сбор я не стал укладывать грибы в корзину, а стал просто срезать и складывать в кучки. Но конкуренты прошли мимо. Собранное кое-как разместил по корзинам и полиэтиленовым пакетам. По дороге приходилось неоднократно останавливаться и поднимать упавшее. В этот день домой приехал весь промокший, но довольный.

В другой раз я насобирал грузди в жаркий день. От дороги пришлось отойти километров на восемь. В полдень стал возвращаться домой. Шел по песчаной дороге, под палящим солнцем. Вода уже была выпита давно и поэтому страшно мучила жажда. Тащил на спине рюкзак с корзиной, в одной руке корзина, в другой два полиэтиленовых пакета. Когда дома взвесил груз, оказалось, что нес на себе 24 килограмма. В конце пути кое-как тащил ноги, проклиная все на свете: зачем хожу за грибами, зачем набрал столько много, давая "клятву" что ни завтра, ни в ближайшее время в жаркую погоду больше не поеду за грибами, мечтая о глотке воды и корочке хлеба. Только самолюбие не позволяло мне бросить часть собранного.

Если бы не грузди я, наверное, после таких испытаний отдохнул дня два - три. Но на другой день с утра я снова был в лесу, в груздевых местах.

Могу сказать, что стимулируют меня на поиск новых мест лучше всего грузди. В моих местах два года не было хорошего урожая груздей. В 1998 году с нетерпением ждал августа, времени, когда можно ожидать урожая этих грибов. И, вот пришла пора, в лесу я стал изредка находить грузди - привозил за поездку их штук по 20-30. В это же время на рынке грузди продавали ведрами. Как-то на машине подвозил из леса грибника. Разговорились. Он рассказал, что грузди пошли по Санчурскому тракту, в районе станции Нужъялы.

В ближайшие дни решил съездить туда на разведку. Рано утром подъехали к Нужъялам. У местных жителей расспросили дорогу. Ехать пришлось по бетонке. Дорогу сделали для вывозки леса. Семь или восемь километров по болотистой местности сделали насыпь и уложили два ряда бетонных плит. Долгое время эту дорогу не ремонтировали, в некоторых местах плиты расползлись, кое-где стояли чуть ли не "торчком". Дорога явно не для легковых машин. За время поездки несколько раз ударялся днищем машины о бетон. Когда бетонка кончилась началась хорошая песчаная дорога. Проехали еще немного и свернули в лес по боковой дороге. Доехали до низины поросшей липняком. Здесь и решили начать разведку.

После получасовых поисков нашли по несколько штук крупных переросших груздей. Посовещавшись, решили проехать еще дальше. Срезая дорогу зашли в сосново-березовый лес и тут же наскочили на россыпь мелких, только что появившихся груздей. Конечно, я немного приукрасил. Груздей как таковых не было видно, только небольшие лиственные бугорочки, которые можно было увидеть под ногами только очень пристально вглядевшись. Здесь и стали собирать, шаг за шагом прочесывая местность.

Изредка в траве встречались грузди и покрупнее росшие почти вплотную друг к другу семьями штук по пятнадцать - двадцать. Также часто попадались "стайки" молоденьких волнушек. Часов за пять поисков заполнили всю имеющуюся тару. В этот день я собрал около шести ведер грибов.

На другой день, хоть и очень хотелось, я туда поехать не рискнул. Погода начала меняться, возросла вероятность дождя. А на мокрой и грязной бетонке шансов съехать в кювет и застрять значительно больше.

А те грибные места мне очень понравились. Пишу под свежими впечатлениями и на следующий год тоже, наверное, рискну, несмотря ни на что, посетить этот прекрасный лес.

Но самое интересное, что это грибное место находились примерно в пятидесяти километрах от леса, где я обычно собираю грибы. А погода в целом была "грибная", в меру было влаги и тепла. Но в одном месте в основном были грузди, изредка встречались белые и красноголовики, как правило, переросшие,

а в другом собирали богатые урожаи белых.

В корзину грузди укладываю пластинами вниз, как и сыроежки. Для груздей это даже более актуально, чем для сыроежек. К ним очень хорошо прилипает всякий мусор, который потом очень трудно бывает убрать. Срезаю гриб у самой шляпки, так легче определить качество грибов, черви проникают в гриб на границе ножки и шляпки. Ножки выкидываю - они небольшие и по сравнению со шляпкой не такие вкусные, но создают дополнительный объем, не дают рационально использовать емкость корзины.

Часто замечал, что некоторые грибники срезав груздь и увидев в корешке ходы червей, сразу их выкидывают. И зря это делают. Черви в мякоти груздей продвигаются очень медленно, и бывает достаточно сделать срез на шляпке чуть-чуть повыше и получишь чистый гриб. Если и на этом срезе вижу ходы, то я режу шляпку дальше. У меня иногда от гриба остаются только края шляпки с большой дыркой посередине. Но я считаю, что груздь достоин такого отношения к себе, так как на столе ему нет равных.

Если бы не его вкусовые качества, то, я думаю, что грузди ни кто бы не собирал. Кроме всего прочего его очень трудно обрабатывать. В его ворсистой шляпке застревает очень много сора. Ни какой другой гриб не бывает так замусорен. Груздь приходится чистить под струей проточной воды, каждый сантиметр шляпки тщательно обрабатывая зубной щеткой. За время пока почистишь один груздь можно обработать десять белых или четыре - пять сыроежек.

Грузди идут только в засолку. Перед солением их нужно тщательно вымачивать в холодной воде, желательно в течение суток, регулярно меняя воду, чтобы удалить едкий сок. Солим мы только холодной засолкой, из специй чеснок, укроп, иногда сверху лист хрена. У нас нет погреба, поэтому чтобы грузди не испортились, не закисли, кладем больше соли. Если кому не нравятся сильно соленые грибы, перед употреблением грузди можно вымочить в холодной воде. Солью пересыпаются пластины грибов. В банки они укладываются шляпками вверх.

У нас в Республике очень популярна книга Ф. В. Федорова "Грибы" неоднократно переиздаваемая в Чебоксарах. На мой взгляд, очень хорошая книга. Но прошу не верить таким словам: "Из-за едкого сока грузди перед засолкой рекомендуется вымачивать и отваривать". Если вы это сделаете, то никогда не узнаете настоящего груздевого вкуса. Отваривание груздя это - порча продукта. Подробнее я останавливался на этой теме в предыдущей главе.

Как-то раз был я в гостях. На столе среди выставленных закусок были и грузди. Когда налили в рюмки водку, я по привычке зацепил вилкой груздь и был разочарован. Грибы были засолены горячим способом и не имели того, специфического, ярко выраженного груздевого вкуса, которого я ожидал. А так как вкус груздя проявлялся гораздо слабее, то водка начисто его забила. Не было той вкусовой гаммы, когда водка и груздь дополняют друг друга, создавая неповторимое вкусовое ощущение.

По-моему соленые грузди, но приготовленные только холодным способом, - это лучшая закуска на столе и не только для крепких напитков.

Сколько бы не собрал груздей, я ни когда не отказываюсь их собрать еще больше. Лишнего груздей не бывает. В лучшие годы засаливали их по шестьдесят литров. И к весне ни чего не оставалось. Не столько ели сами, сколько относили их в гости или на различного рода мероприятия в качестве дополнения к столу. Грузди есть не у всех, и эта закуска всегда проходит на "ура".

ЧЕРНЫЕ ГРУЗДИ

Шляпка до 20 см в диаметре, толстая, мясистая, плотная, слизистая, липкая, вначале плоско-выпуклая, потом воронковидная, оливково-бурого, почти черного цвета, со слабо заметными концентрическими зонами, у молодых края шляпки волосистые, завернутые вниз. Мякоть белая, на изломе буреющая, острого вкуса. Млечный сок белый, жгуче-острый. Пластинки нисходящие по ножке, грязновато-белые или кремовые, потом желтоватые, частые тонкие. Ножка до 6 см длины и до 2,5 см толщины, плотная, потом полая, книзу суженная, буровато-зеленая с вдавленными пятнами.

Черные грузди очень распространенны в моих грибных местах. Но дома у нас их не готовят. Поэтому я их собираю только тогда, когда в лесу нет других грибов. Чтобы не уходить из леса пустым беру черные грузди и отдаю их знакомым и соседям, кому они нравятся. В других случаях я собираю черные грузди, когда мои напарники их берут. Все собранные черные грузди я отдаю им. Черные грузди, как и сырые - грибы позднего лета и ранней осени. Растут они в тех же местах, что и сырые грузди. Но зона их произрастания несколько шире. Очень часто они встречаются и в сосновых посадках, по соседству с маслятами, а так же в тех местах, где встречаются волнушки.

Пробовал я в гостях черные грузди. Для разнообразия, конечно, есть можно, но ни какого сравнения с

сырыми груздями. Может быть, когда в лесах будет больше грибников, чем грибов я и стану собирать эти грибы, но пока такой потребности нет.

В 1999 году был гигантский урожай черных груздей. Такого я еще не разу не видел. Может быть, я это и не запомнил, но в этот раз в лесу был с сотрудницей, которая "уважает" эти грибы. Первоначально планировалась дойти до мест, где растут сырые грузди. Я их там за три дня до этого уже собирал и решил снять еще один урожай. Идти по лесу нужно было километра три или четыре.

Я ранее уже писал, что характер местности имеет как бы дюнную структуру. Возвышенные участки, где в основном растет сосна, это "чистый лес", где легко ходить, сменяется впадинами, очень часто заболоченными, "закочкованными", густо заросшими березняком. По краям болот и таких впадин, при недостатке дождей чаще всего встречаются грибы.

И вот за километр до намеченного пункта вышли к краю такой впадины. Весь склон впадины на протяжении 200-300 метров был усыпан "сплошным слоем" черных груздей. "Сплошной слой" - это конечно не буквально, но, наверное, наиболее точное определение того количества черных груздей, которые там росли. Грибы были молоденькие, только что вылезшие. Я не хотел останавливаться, предложил сначала дойти до мест "настоящих" груздей, а потом, на обратном пути здесь остановиться. Но душа моей попутчицы не смогла выдержать такого "кощунства" - пройти мимо грибов. Чтобы ускорить процесс сбора, стал ей помогать, срезать грибы и складывать их кучками. Только тогда, когда почти вся имеющиеся емкости у неё были заполнены, я смог уговорить ее оставить немного места для других "хороших" грибов и идти дальше. Когда возвращались к машине, шли уже не по прямой, а по грибным местам - по краям болот и впадин и повсеместно, в большом количестве встречались черные грузди. Но их больше не собирали, так как класть уже было некуда.

Эти строки пишутся в 2002 году и заставили меня их включить в книгу восторженные воспоминания сотрудницы о той поездке. Тем более эти грибы ее позднее здорово выручили. Когда в конце того года она делала ремонт в квартире, то не возникало проблем, чем кормить работающих. Не нужно было покупать ни мяса, ни других продуктов, на вопрос: - что вам сегодня приготовить, - следовало дружное, - картошку с грибами (солеными черными груздями).

РЫЖИКИ

Рыжик сосновый. Шляпка до 17 см в диаметре, сначала округло выпуклая, потом широко-воронковидная, оранжево-красная, с концентрическими, более темными оранжевыми зонами. Края шляпки сначала загнутые, потом прямые. Мякоть плотная, мясистая, оранжевая, на изломе зеленеет. Вкус гриба пресный. Млечный сок обильный, оранжево-желтый, не едкий, со смолистым запахом, на воздухе зеленеет. Пластинки приросшие к ножке, желто-оранжевые, при надавливании зеленеют. Ножка цилиндрическая, одноцветная со шляпкой, при прикосновении зеленеющая, 2-6 см длины, до 2 см толщины. Мякоть ножки внутри белая.

С рыжиками, я честно признаюсь, мне не везло. В тех местах, где я обычно собираю грибы, рыжики встречаются очень редко. Всего в три сезона, за всю мою грибную "карьеру", я приносил рыжиков по ведру и более.

По разговорам, рыжики распространены в северо-восточных районах республики, ближе к Кировской области. На песчаных же почвах в сухом сосновом лесу рыжик в изобилии появляется очень редко. В сезон в среднем я нахожу по 20 - 30 рыжиков. При таком объеме ни о каких заготовках на зиму не может быть и речи. В такие годы, все найденные мною рыжики используются следующим образом. Снизу пластины рыжика посыпается солью. На них сразу же высыпают, как роса, капли влаги. Подержав так гриб минут пять, тут же в лесу я их ем с хлебом. Обычно съедаю штук пять грибов. Это, пожалуй, вкуснее, чем однодневные соленые сыроежки. Здесь настоящий грибной вкус проявляется еще ярче. Правда в них чувствуется слабая горчинка, но к ней быстро привыкаешь и находишь в этом дополнительную прелесть. На мой взгляд, это гораздо вкуснее, чем рыжик жареный или соленый. Если рыжиков немного, то оставшиеся дома тоже съедаем таким же образом.

Даже когда нахожу в лесу много рыжиков и все они крупные и переросшие я сильно не расстраиваюсь. В таких случаях у меня цель не насобирать грибов, а найти штук пять - десять хороших, чтобы можно было их "откушать" сырыми. Даже если все грибы тронуты червем, я все равно кромсаю их на части, чтобы найти чистые не поврежденные вредителями кусочки.

Три раза я набирал достаточно рыжиков для засолки. Но должно быть из-за малого опыта, засолка не удалась. Тех прекрасных впечатлений о соленых рыжиках, о которых пишут другие авторы у меня не было.

Но в 1998 году зашел в гости к знакомому. Он похвалился, что в этом году много набрал рыжиков и

предложил мне их попробовать. Его засол мне понравился, у нас так не получалось. Выяснилось, что рыжики солились, как он сказал, сухой засолкой. Это значит, грибы не промываются, а только очищаются от мусора и протираются чуть влажной тряпкой. Потом их просто солят без всяких специй и рядами укладываются в емкость. Получаются рыжики в "собственном соку". Может именно так и нужно готовить эти прекрасные грибы. В следующий раз, когда наберу в достаточном количестве рыжиков, засолю их по этому рецепту.

Не смотря на то, что леса растущие на песчаных почвах не рыжиковые, в один год там был гигантский урожай этих грибов. Рыжики встречались буквально везде, даже в тех местах, где никакие грибы до этого не встречались. В день привозил не меньше ведра. Но такое изобилие длилось всего три дня. Рыжик гриб сладкий и поэтому его очень любит червь. Даже только что появившиеся рыжики часто бывают поражены вредителями. Не говоря уже о больших, когда из пятидесяти найденных грибов только один может оказаться хорошим. На четвертый день весь лес пестрил переросшими рыжиками, и конечно все были плохие.

Черви могут поесть рыжики и за несколько часов.

Мой постоянный спутник по походам в лес, Олег Александров, рассказывал, как однажды по пути на рыбалку они наткнулись в сосновых посадках на большое количество молоденьких чистеньких рыжиков. Решили собрать их на обратном пути, после рыбной ловли. Когда зашли в посадки после обеда, то собирать было нечего, почти все рыжики оказались попорченными.

Годы, когда рыжики появляются в большом количестве, подтверждают, что грибница есть в лесу везде, она существует в симбиозе с лесом, и чтобы был богатый урожай необходимо благоприятные природные условия. В некоторые годы встречалось изобилие и других грибов. Хочу еще раз подчеркнуть, что в такое время грибы встречаются во множестве даже там, где до этого их ни когда не видели.

В описываемых мною местах растет рыжик сосновый, с яркой мясистой красно-оранжевой воронкообразной шляпкой. Снизу пластины оранжевые, которые при повреждении и изломе зеленеют.

Однажды мы с женой собирали орехи у п. Красногорский. В орешнике, под ногами, часто попадались какие-то серые неблаговидные, "чахоточные" грибы, которые я никогда не видел и посчитал поганками. Моя жена пнула один из них и, заинтересовавшись, принесла мне и спросила, - не рыжик ли это. Снизу гриб имел оранжевый цвет и конечно это был рыжик. Все рыжики в этом орешнике имели неприглядный вид, и большинство из них были попорчены. Какого либо желания собирать такие рыжики у меня не возникло. Набрали немного и уехали домой.

Рыжики относятся к лекарственным растениям. Они содержат вещества, уменьшающие окисление жиров в организме и антибиотик лактариоволин, обладающий бактериостатическим действием.

МОХОВИКИ

Моховик желто-бурый. Шляпка до 10 см в диаметре, мясистая, выпуклая, темно-желтая или охристо бурая, с буроватыми чешуйками. Мякоть желтоватая, на разрезе слегка синеет. Трубчатый слой табачного цвета, трубочки коричневые. Ножка до 8 см. длины, 1,5 - 2,5 см толщины, ровная, цилиндрическая, плотная, серовато-желтая, иногда с красноватым оттенком.

На территории республики произрастает четыре известных сорта моховиков. У меня речь пойдет об одном, - моховике желто-буром.

Стаж собирания моховиков у меня не большой. В детстве у нас их не собирали. Помню, только один раз отец привез из леса корзину молоденьких моховиков. Мы их замариновали, но зимой попробовали и есть не стали. Моховики содержат много йода и йодистый привкус в маринаде нам не понравился. Позднее, в начале восьмидесятых, я один раз тоже привез домой корзину молоденьких моховичков. Результат тот же, - ни кто не стал их есть.

Отношение к моховикам у меня изменилось после того, как я сходил за грибами в Ленинградской области. Находка моховика там вызывала радость. Их называли с любовью - моховички. Я признался, что у нас в республике я этими грибами пренебрегаю. Меня там конечно не поняли. Договорились, что я буду собирать моховики, сушить и посылать их в Ленинград.

С этого момента я стал собирать моховики. Собираю их только молодые, с диаметром шляпки не более пяти сантиметров. Такие грибы по большей части хорошие, не поврежденные вредителями. Грибы большего размера чаще бывают червивыми, или, как и подберезовики, быстро раскисают. Все собранные моховики идут на сушку. Сохнут они быстро, так же как и белые.

Позднее мы стали смешивать сушеные моховики с другими сухими грибами. На мой взгляд, от такого ассорти, приготовленные блюда только выигрывают. Привкус йода, который явно чувствуется в блюдах приготовленных только из одних моховиков, здесь не проявляется.

Моховики, наверное, потому назвали моховиками, что они растут там, где есть мох. В лесу я тоже встречал моховики везде, где попадался мох. Но больше всего их растет на песчаных буграх (дюнах),

которые отгораживают одно болото от другого или по склонам вдоль болот. В тех местах, по буграм растут сосновый лес или молодые сосновые посадки. В грибное время, в некоторых местах такие склоны бывают буквально усыпаны моховиками. Нередки случаи, когда с одного участка берешь по пятьдесят - сто грибов.

Однажды, во второй половине сентября, я забрел в поисках грибов на бугры. В лесу грибы попадались очень редко. На буграх положение тоже было не лучше. Собрал штук десять - пятнадцать разнообразных грибов, сейчас уже не помню каких и собирался повернуть домой. Но идти по тем местам, где проходил не хотелось.

Когда собираешь грибы по песчаным буграм, - перемычкам, разделяющим болота, то по прямой никогда не ходишь. Не очень то приятно пересекать болота, когда ноги постоянно проваливаются. Гораздо легче пройти лишних полкилометра по твердой почве, чем сто метров по кочкам болота.

Поэтому я решил пройти еще немного до точки поворота, чтобы по другим местам вернуться к шоссе. И здесь на одном из склонов я наткнулся на моховики. Весь склон от самого болота до вершины, всего метров тридцать, был усыпан молоденькими моховиками. Сколько там их было, не считал. Срезал только шляпки не более 5 сантиметров в диаметре, хотя и большие моховики были хорошие. Нарезал на этом склоне ведра четыре, сколько смогло поместиться в имеющиеся у меня две корзины. Там, наверное, осталось грибов раза в два больше, чем я собрал. По дороге домой, в других местах грибы не встречались.

Такое аномальное грибное изобилие я встретил впервые. И больше ни разу такого не повторилось. Конечно, встречались исключения, когда при малом количестве грибов в лесу, на некоторых участках я собирал по полведра, ведру. Но чтобы при почти полном отсутствии грибов на одном небольшом участке росли сотни грибов - такого в моей практике не было.

ЗЕЛЕНУШКИ

У молодого гриба шляпка клейкая, выпуклая, у зрелого - плоская с волнистым краем, диаметром до 11 сантиметров, зеленовато-желтого цвета. Пластинки серовато-желтоватые, не приросшие к ножке. Мякоть бледно-желтоватая. Ножка одного цвета со шляпкой и всегда скрыта в земле.

Во второй половине сентября, после ночных заморозков, когда другие грибы почти исчезли, наступает время зеленушек. Нельзя сказать, что зеленушка самый последний гриб, потому что в октябре я собирал и белые и маслята, когда зеленушки уже давно отошли. Но зеленушки это осенний гриб и очень часто я завершал ими грибной сезон.

Первый раз я принес эти грибы где-то в начале восьмидесятых. У нас дома их замариновали и поставили в холодильник. Всего получилось три литровые банки. В начале зимы я одну банку вскрыл, попробовал и снова поставил в холодильник. Никаких эмоций зеленушки не вызвали. Там они простояли до марта месяца. В марте "копаясь" в холодильнике я обнаружил початую банку и решил снова попробовать. Хотелось чего-то солененького, а соленые грузди и волнушки, маринованные белые приелись. Открыл банку и не смог остановиться, пока не отъел половину. Но мои домашние, когда я давал им на пробу эти грибы, хотя и хвалили их, но отнеслись к ним прохладно.

В основном зеленушки я собираю там же где и маслята - в посадках. Хотя и встречал их и в зрелом сосново-березовом лесу. Но там они попадаются не часто.

О сборе зеленушек наиболее острое впечатление осталось, когда в лесу нас застал снег. Поехали в лес после 10 часов. Только дошли до места и начали собирать зеленушки, как погода изменилась. Сначала подул холодный ветер, потом посыпала снежная крупа, а затем повалил снег хлопьями. Все постепенно покрывалось снегом. А мы собираем зеленушки. Собирали до тех пор, пока вся земля не покрылась белым пушистым покрывалом и грибов не стало видно. Было конечно обидно, настроились собирать грибы, а погода “подкузьмила”. В этот день собрали где-то по пол ведра.

Зеленушки тоже относиться к лекарственным растениям. Эти грибы содержат антикоагулирующиее вещество, поэтому задерживают свертываемость крови, что важно при таких, например, заболеваниях, как тромбозы сосудов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В нашей республике произрастает десятки видов грибов. Я рассказал о своих впечатлениях, о сборе некоторых из них. Большинство видов грибов прошли мимо моего внимания. В годы моего детства, в нашей семье, собирали только семь основных видов грибов: это белые грибы, красноголовики, подберезовики, сыроежки, маслята, грузди и волнушки. Вот, пожалуй, и все. Остальные я стал собирать, когда уже самостоятельно стал ходить в лес. Может быть, когда наступающая цивилизация уменьшит количество первосортных грибов в наших лесах, как это произошло в окрестностях крупных городов, придется обратить внимание и на козляки, и горькушки, и всякие мокрухи.

Есть еще один гриб, который очень распространен, и многие его собирают. Это опенок. Конечно,

обойти вниманием этот гриб не стоило.

Опенок появляется в изобилии после августовских туманов. Но в это же время, очень часто, в сосново-березовом лесу появляются молоденькие белые и боровики. Их поиск и сбор доставляют мне гораздо больше удовольствия, чем заготовка опят. Собирать опят большого труда не стоит. Часто с одного упавшего дерева можно собрать по несколько ведер. Все это напоминает больше заготовку сена или массовую уборку овощей. Я ездил за опятами даже после работы на велосипеде. Отъезжал километра на три от города. Хотя осенью и темнеет рано, но за пол часа собирал по ведру и более.

Опенок вкусный гриб, я его всегда с удовольствием ем и в соленом и маринованном виде, но изменить своим привычкам, отказаться от поисков белых, ради заготовки опят я пока еще не сумел. Только в период, когда нет других грибов, а опята появились, я занимаюсь их сбором. Но такое случается не часто. Личных впечатлений о сборе опят у меня не много.

Исключение составляет 2002 год. Это самый неурожайный для грибов год за всю историю моих походов за грибами. Лето было очень жаркое, после кратковременных и редких дождей наступала жара, и высушивало грибницу. В июле на короткое время появились лисички и сыроежки, но и они за неделю "прошли", их высушило солнце. Август был вообще без грибов и только в начале сентября, когда пошли ночные и утренние туманы грибы в небольшом количестве стали появляться. Но в достаточном для хорошего сбора количестве были только опята. Чтобы не остаться вообще без грибов решил специально съездить только за опятами. Сначала их собирал в лесу, в низине, густо заросшей березами и осинами с редким ельником. Опята встречались редко и понемногу, сказывался недостаток влаги. И вот здесь я открыл для себя новый эффективный способ сбора опят. Эти грибы растут только на ослабленных, поврежденных или погибших деревьях. А у этих деревьев, как правило высушенные верхушки. Поэтому стал искать деревья с сухими вершинами. Увидишь такое дерево, подойдешь к нему и на его стволе обязательно найдешь немного опят. Это более эффективно, чем наугад ходить по лесу. Немного позднее вышел на вырубку. В последние года разработка леса ведется варварски: вырубленные делянки не чистятся, пеньки не выкорчевываются. Никто за этим не следит. Вот на этих пеньках местами росли опята. Большинство из них были переросшими, молоденьких не было совсем. Сказалось то, что погода была жаркая, а влаги, которую давали туманы, было явно недостаточно.

Среди любителей собирания грибов часто возникает спор, как лучше брать гриб - резать его или выдергивать. Одни говорят, что грибы нужно только срезать ножом, потому, что при выдергивании повреждается грибница, другие же наоборот говорят, что нужно выдергивать, так как оставленный в земле корень гниет, и грибница от этого заболевает. Где же истина?

Путешественники в тайге знают примету, что если начинают часто встречаться грибы, то значит рядом жилье человека. Гриб хорошо развивается там, где человек нарушает существующий баланс, повреждает почву.

Сморчки в изобилии высыпают на свежих вырубках. Опытные грибники ни когда не пропустят случая поискать грибы по просекам, вдоль лесных дорог. Там концентрация их выше, чем в лесу. В народе говорят, чем дальше в лес - тем больше дров, но отнюдь не грибов. В нехоженых человеком, глухих, местах грибы встречаются редко. В лесу я знаю участок, где на протяжении двадцати лет регулярно в огромном количестве высыпают грибы разных сортов: белые, подберезовики, подосиновики, волнушки, лисички, сыроежки. Это место знают многие. В грибной сезон там за неделю проходит не одна сотня человек. Грибы там и режут, и выдергивают. Крупных не бывает, их все выбирают мелкими. Однако, несмотря на массовое использование этого участка, количество грибов там не уменьшается.

Конечно, понятно, почему, когда режешь мелкие грибы, не даешь им вырасти большими, появляется еще больше грибов. Энергия, соки грибницы идут не на формирование одного или нескольких больших грибных тел, а на развитие новых.

Как оказалось, активное вмешательство человека не только не уменьшила урожайность участка, но даже его увеличило.

Это подтверждается и другими примерами. Когда в лесу много людей, всегда стараешься уйти подальше в лес, найти нетронутые места. В начале слоя, когда грибница только-только начинает плодоносить, появляются молоденькие грибы, это дает результат. Но прошло несколько дней и на нетронутых местах встречаешь только большие и переросшие грибы и лишь изредка молоденькие. Берет досада, почему не пришел сюда дня на два-три раньше. Для исправления положения идешь туда, где эти же два-три дня назад собирал грибы и встречаешь молодой подрост, причем часто в большем количестве, чем когда прошел по "целине".

С другой стороны лет в шестидесятых годах я ходил собирать грибы в “Сосновую рощу”, что находиться рядом с городом и собирал неплохой урожай. Сейчас это парковая зона и грибы там практически не растут.

Видимо грибы могут вынести только определенную дозу человеческого вмешательства. На поврежденных участках леса интенсивное развитие грибницы способствует восстановлению естественного природного баланса.

Аргументы о заболевании грибницы от загнивших корешков я считаю несостоятельными. Ведь в природе, если гриб не сорван ни кем, он сгнивает на корню. Таких грибов более 80 процентов от всех.

Из приведенных выше примеров повреждение грибницы при выдергивании тоже видимо не оказывает существенного влияния на ее развитие и урожайность.

Лет десять назад я услыхал, что в некоторых деревнях принято ходить за груздями в липовый лес с граблями. Под толстой подстилкой из листьев грибы не видны и чтобы их найти, особенно мелкие, листья разгребают граблями. Тогда я посчитал это браконьерством, варварским отношением к природе, так как по всем признакам грибница должна быть повреждена. Сейчас начинают появляться сомнения. Так ли это. Некоторые аргументы говорят, что такой подход может быть даже и на пользу.

Но все равно душа не лежит к такому "сбору". Однажды я видел на практике следы такого "сбора" После "грабельного" собирания лес на этом месте выглядит как будто разграбленным - беспорядок, перевернутая листва - остается очень неприятное впечатление..

По моему никто еще на практике, непосредственно в лесу, не проводил эксперименты, какая степень вмешательства человека приводит к уменьшению урожайности грибницы и даже ее гибели.

Но для себя я сделал определенный вывод: самое главное в лесу к природе нужно бережно относиться. Поэтому, если найду большой хороший, красивый боровик, то осторожно выкручу его из земли, стремясь нанести как можно меньше повреждений грибнице, и потом очищу от земли. А если режу гриб, то стараюсь оставить как можно меньше ножки в земле. У сыроежек, волнушек и других пластинчатых грибов просто обламываю шляпку. Ножки у них не толстые, глубоко в земле не сидят, растут почти с поверхности, обломанные корешки не загнивают, а просто высыхают.

Хочу остановиться еще на одной теме. В сезон массового сбора грибов, с чем только грибники не едут в лес: с авоськами, ведрами, пластиковыми корзинами, фанерными и жестяными коробами.

Я уделяю большое внимание снаряжению. Ведь от этого во многом зависит и настроение, с каким приходишь из леса.

Никогда не пойду в лес с ведром. В теплую погоду, когда долго ходишь по лесу, ведро нагревается и в ведре создается свой микроклимат. Чем теплее, тем активнее вредители и больше шансов привести из леса попорченные грибы. Кроме этого из ведра не удаляется влага, которая выделяется из грибов. В такой среде грибы быстрее раскисают, теряют свой "товарный" вид. Это можно отнести и ко всей герметичной посуде: коробам, полиэтиленовым сумкам. Кроме этого в ведро не положишь много грибов. Когда собираешь около машины это не актуально, но когда уходишь в лес на пять - десять километров и ходишь по лесу шесть - восемь часов - это уже чувствуется.

Для сбора грибов я всегда беру корзины, плетенные из ивовой лозы. У нас ими постоянно торгуют на рынке. Чем легче корзина, тем лучше. Когда побродишь по лесу весь день, каждый лишний грамм становится чувствительным и тянет на "килограммы".

Носить одну корзину можно и в руке, но когда уходишь далеко в лес одной корзины бывает мало. Поэтому одна корзина у меня находиться в рюкзаке. Для этого куплен специально большой рюкзак. Корзина, в которую собираю грибы чуть-чуть поменьше той, которая за плечами, она свободно входит в "рюкзачную" корзину. Когда грибов мало, то корзина с грибами вставляется в другую в рюкзаке и длинные переходы с тяжестью за плечами не так утомительны. Когда грибов много, то собранные грибы перекладываются в корзину в рюкзаке. Это очень удобно.

Некоторые грибники используют для этого короба из фанеры или жести. У меня тоже есть такой короб, но после первого же похода в лес я от него отказался. Во-первых, он гораздо тяжелее корзины с рюкзаком, а при длительных походах это очень чувствительно. Во-вторых, он герметичен и грибы в нем "задыхаются" и раскисают.

ПОПУТНО О СБОРЕ ЯГОД.

Те, кто увлекается сбором грибов рано или поздно обратит внимание на ягоды. Так это и случилось со мной.

В местах, где я собираю грибы, в изобилии растет черника, ведь сосновый лес с сырыми болотистыми впадинами наилучшее место для ее произрастания. В некоторых местах встречаются большие заросли черники и в урожайные годы черничные кусты склоняются к земле под тяжестью ягод.

Вдоль болот часто встречается голубика и брусника. В болотах можно найти клюкву. В республике есть большие клюквенные болота, куда в сезон сбора клюквы выезжают тысячи горожан. Часто встречаются земляничные места.

В детские годы, признаюсь, ягоды я почти не собирал и не любил это занятие. Мне казалось очень нудным и тяжелым занятием сидеть на одном месте и собирать поштучно ягоды, когда вокруг тебя летают комары и другие насекомые. Хотя против них и мажешься мазями, но в душный летний день мазь вместе с потом сходит быстро и поэтому постоянно приходиться отбиваться от назойливых кровососов, которые тучами вьются вокруг. После таких сборов писк атакующих комаров долгое время стоит в ушах.

Из детства у меня осталась воспоминание о первой поездке за черникой. Отлично помню, что встать пришлось часа в два утра. Очень хотелось спать, но все же желание поехать в лес за черникой пересилило. Ездили на грузовой машине. В кузове под тентом собралось человек двадцать. В этой группе кроме меня и моего школьного товарища детей больше не было. В тех местах, куда нас привезли, черники было много. Но нашего терпения собирать ягоду хватило только минут на двадцать. Затем мы забросили это неинтересное дело, стали лазить по деревьям, играть, словом заниматься всем, чем

угодно, только не тем ради чего приехали. После этого за черникой в детстве я больше никогда не ездил.

В начале восьмидесятых годов я гораздо чаще стал ездить в лес, чем было до этого. У меня появилась потребность в лесе. Лес давал мне психологическую разгрузку после рабочей недели, помогал восстанавливать силы и здоровье. Но в середине лета, очень часто бывает не грибная пора, а от простых бесцельных прогулок по лесу я не получал полного удовлетворения и в достаточной мере не отдыхал. Поэтому, чтобы не уходит "пустым" из леса я стал понемногу собирать ягоды.

Начал с голубики. Кусты голубики растут вдоль болот на открытых светлых местах. В теплые солнечные дни, когда в черничниках в ушах звенит от туч комаров, там их почти не встретишь. И собирать голубику очень удобно. Ягоды голубики гораздо крупнее черники. А на сухом болоте, на мху можно прилечь под ягодный куст, и не спеша с комфортом обирать куст. Даже при таком неторопливом сборе часа за два можно собрать ведро. Помногу голубики на болотах не встречается, но если хорошо поискать, то можно всегда привести ведро - два ягод. Бывают и не урожайные годы, в особенности, когда после холодного мая начало лета бывает жаркое. Морозы в период цветения ягоды губят ее, а наступившая затем жара окончательно уничтожает урожай.

Очень богатые урожай голубики я встречал редко. Быть может из-за того, что в наших лесах широко проводились мелиоративные работы по осушению болот. Был нарушен водный баланс, болота стали более сухими, что и повлияло на урожайность этой ягоды.

Но однажды я попал на место, где урожай был необычен. Кусты под тяжестью ягод сгибались до самой земли. До этого я уже часа три ходил по лесу в поисках ягоды. Голубика встречалась везде, но ее было немного. Здесь же среди крупной спелой ягоды не было видно листьев. Собирать голубику было очень удобно. Встряхнешь куст, чтобы ягоды свесились вниз, проведешь два - три раза машинкой для сбора ягод и идешь поднимать другой куст. Литр голубики собирал примерно за пять - шесть минут. В тот раз собрал ведра три. Но, что интересно крупная спелая ягода была только там, где ее от солнца закрывали деревья. На открытых же солнечных местах ягоды было тоже много, но она была мелкая и вся высушенная, морщинистая.

Сбором голубики я занимался года три. Потом благодаря одному случаю я начал собирать чернику. Голубику продолжал собирать только в неурожайные для черники годы.

Черники в наших лесах во много раз больше, чем голубики и богатые урожай у нее бывают значительно чаще, а сама ягода гораздо вкуснее и полезнее. Но как я уже писал выше, из-за кропотливости ее сбора и из-за комаров я ее игнорировал. Но однажды один мой знакомый уговорил меня свозить его с мамой за черникой. Он был приезжий и очень любил собирать и есть чернику, а мест где она растет в нашей республике, не знал. Я же наоборот места знал, а ягоду собирать не любил.

Когда приехали в лес, то оказалось, что у них есть машинки для сбора ягод, которая в народе зовется "хапуга", а так же одна оказалась лишняя, которую они взяли для меня. Такой машинкой собирать стало гораздо интереснее. В этом году я взял ее у них на прокат, а позднее, купил такую же в магазине.

Некоторые, причитавшие эти строки, обругают меня и назовут "браконьером". Тем более в наше прессе очень много писалось о "вреде", который приносит ягоднику такой сбор. Но я, на наглядном примере из своей практики, постараюсь доказать, что все это вздор. Тем более многие из ученых и писателей - обличителей, о сборе ягод знают видимо только понаслышке из чужих публикаций, а как собирается ягода на практике не имеют ни малейшего понятия. Другие же прочитав то, что они пишут - принимают все на веру. Я специально проводил эксперимент, чтобы убедиться, приносит ли вред лесу "хапуга" или нет. В лесу у меня есть заветные черничные поляны, где кроме меня никто ягоду не собирает. Уже более десяти лет я там собираю чернику машинкой и на урожай ягод это ни как не влияет.

Однажды в лесу, в черничнике, мне встретились две женщины собирающие ягоды. Одна из них увидав в моих руках "хапугу" напустилась на меня - обозвала разорителем, браконьером. Я предложил им посмотреть там, где я прошелся и собрал чернику, а затем сравнить с тем местом, где собирали они. Где собирал я, была аккуратная тропка между кустами ягод, ни один куст не был поломан. На месте где собирали женщины, было много обломанных кустов.

Когда долго собираешь ягоды руками, то очень устаешь, во время сбора начинаешь вставать на колени и даже ложиться. Для того чтобы собрать ягоду приходиться обходить вокруг куста, при этом не смотришь, что у тебя находиться за спиной. И соответственно давишь и ломаешь кусты. При сборе же машинкой нет необходимости вставать на колени, ложиться и обходить кусты и поэтому повреждений наноситься гораздо меньше.

После этих сравнений женщина, которая молчала, сказала своей товарке:

- Я же говорила, что нужно купить машинку, а ты все ссылаясь на газету говорила, что это браконьерство. Зря я тебя послушала.

При сборе "машинкой" я разработал для себя технологию, чтобы вреда ягоднику было нанесено меньше. Во-первых, я не гребу машинкой по кусту, а берусь за ягодный куст рукой и легонько несколько раз встряхиваю его, чтобы ягоды аккуратно свесились вниз. Только потом снизу, самым кончиком гребенки машинки за два - три прохода осторожно снимаю ягоду. После такого сбора на кусте остается

примерно от 10 до 30 процентов ягод, я их не трогаю, а оставляю, - как говорю для "птичек". Повреждение куста происходит именно тогда, когда стремишься полностью собрать с куста все ягоды. Особенно этим страдают те, у кого есть сад. Психологически они не могут иначе, у них уже в крови, что нужно выбирать всю ягоду до конца, как они это делают в саду. Ведь в урожай, который выращен в саду, вложен их труд и бывает очень жалко, когда затраченные усилия пропадают даром.

В лесу же все по другому. Нет необходимости, собирать с участка все до последней ягоды. Собрал "сливки" в одном месте, перешел на другое. При таком подходе, кроме того, что не вредишь черничнику, за тот же промежуток времени урожай собираешь в два, а иногда и в три раза больше. В моей практике приносить по два - три ведра черники не является большой редкостью.

Конечно, черника при машинной сборке более загрязнена листьями и другим мусором, чем при ручной. Ведь на кустах черники всегда есть сосновые иголки, остатки коры со стоящих вокруг деревьев, а иногда бывает, что обломишь или лист или мелкую веточку. Но весь этот мусор можно дома, в комфортной обстановке, без назойливого писка кровососов, очень быстро перебрать.

Гораздо больше ущерба ягодникам приносит коллективный выезд, когда собиратели не знают леса и боятся далеко отойти от машины. Около машины выбирается все до последней ягоды и очень много кустов черники бывает поломано. Кроме этого многие считают, что сюда больше за ягодами не приедут и можно вести себя по варварски - не мое, не чего беречь. Я видел как некоторые собиратели, устав наклоняться, обламывали ветки черничника и с них собирали ягоды.

На практике я убедился, вред бывает не от того, чем собираешь, а от того, как собираешь. Для того чтобы не вредить нужно просто любить лес и не жадничать.

Чернику очень любят и лесное зверье. Из литературы мы знаем, что медведи очень любят лесную малину. В тех местах, где я хожу малинников не встречается. Зато везде в черничниках встречаются медвежьи следы.

Однажды, когда собирали чернику, я оставил женщин в черничнике, а сам пошел искать новые места. (Обычно я ухожу на разведку, ищу урожайные места и после привожу туда своих знакомых). В этот раз я тоже нашел место, где урожай черники был великолепен. Но кто-то прошел впереди меня, - была протоптана тропка. И, что удивительно ягоды по сторонам этой тропки были выбраны только на некоторых кустах. Не спеша, шел по этой тропке, собирая крупную зрелую ягоду. Вдруг что-то заставило меня насторожиться. Поднял голову и замер. Метрах в двадцати стоял на четырех лапах медведь и смотрел на меня. Мысли забегали быстрее, глаза стали шарить по сторонам, ища дерево повыше. Так стояли мы, глядя друг на друга, минут пять, может быть и больше. Точно не могу сказать, время не засекал. Потом медведь развернулся и не спеша стал уходить. Постояв немного, я стал собирать ягоду дальше. Пока собирал, понял, что протоптал тропинку и собирал ягоды медведь. Ягода, которая осталась на обобранных им кустах была на вкус сладкая, на тех кустах, которые были не тронуты, черника была с кислинкой. Так на практике убедился, что медведи собирают все самое лучшее.

Один раз собирал чернику при более чем тридцатиградусной жаре. В этот день собирался поехать к семье в Красногорск. По пути решил заехать в лес собрать черники, чтобы побаловать детишек. Черники в этом сезоне было мало, только в низинах, на отдельных небольших участках ее было достаточно для сбора. Вблизи от дороги ее уже выбрали и поэтому пришлось ехать по лесной дороге 8 километров. С утра было прохладно и поэтому, уходя в лес от машины, не подумал взять с собой воду. Обычно в этих местах далеко от машины не отходил, черника росла недалеко. Но в этом сезоне черники было мало и выбирали ее быстро, поэтому в поисках нетронутого собирателями черничника пришлось уйти довольно далеко. Жару почувствовал часам к 10. Вода уходила из организма с потом, но сидя на месте, в тени деревьев это особенно не ощущал. К 12 часам собрал в корзину литров 10 черники и решил перебраться на другое место. И только тогда, когда прошел метров сто с нагрузкой, почувствовал, что организм обезвожен. Те два километра, что нужно было пойти до машины, кое-как протащился. Выпитая вода не помогала, она тут же вся выходила с потом. Рубашка и штаны все были сырые. Пока ехал по лесной дороге 3 километра до озера Щучьего выпил всю воду. Почувствовал облегчение только тогда, когда искупался в озере. Но даже после этого мучила жажда, пять километров по лесной дороге, тридцать - по шоссе до торговой точке думал только о воде. Пэт бутылку с минеральной водой выпил за пол часа, пока ехал до Красногорска. Даже в школьные годы, когда ради эксперимента, почти двое суток не пил воду, не было такого упадка сил. Там было все проще, хотя воду и не пил, но и из организма она не выходила так интенсивно, потому что находился дома в спокойной обстановку без всякой физической нагрузки.

Еще одна чудесная ягода растет в наших краях. Это клюква. Ее любят очень многие. Когда открывается сезон ее сбора, то с раннего утра в лес устремляются тысячи горожан, а машины по шоссе в сторону леса идут даже в три ряда.

Впервые клюкву я начал собирать в 1985 году. Может быть еще дольше не собирал, но нужда заставила. В конце 1994 года у меня ухудшилось самочувствие. Вечером приходил с работы весь "разбитый", с тяжелой головой. Быстро утомлялся. Однажды, когда я пожаловался на самочувствие своему знакомому, он сказал:

- У тебя, наверное, пониженное давление.

Сначала я его не понял. До этого давление у меня было всегда 130 на 70, и я понятие не имел, что

такое низкое давление. Но позднее, когда на приеме в поликлинике мне сказали, что у меня верхнее давление 115 я вспомнил его слова. Обратился снова к нему за советом и мне порекомендовали пить кофе. Стал употреблять кофе по утрам. Сначала это помогало, но не на долго, - месяца на два-три. Потом пришлось пить кофе и на обед, затем вечером после работы, в конце концов, стал пить кофе даже перед сном. Я понимал, что пить много кофе вредно для здоровья, поэтому стал искать пути как от него отказаться. И тут вспомнил чьи-то слова, что может помочь клюква. Тот год для этой ягоды был урожайный, и я собрал ее за сезон ведер семь - восемь.

Регулярно стал делать из клюквы морс и его пить. Причем не вместо кофе, так как сама по себе эта ягода давление не повышает, а стал употреблять морс вместо воды. Через два месяца почувствовал улучшение, сначала отказался от кофе на ночь, а через пол года совсем перестал его пить. Исчезла всякая потребность в кофе. За этот период я употребил, наверное, ведра четыре клюквы.

Клюква сама по себе не повышает давление и не является тонизирующим веществом. Клюква просто стимулирует и балансирует работу организма, помогает выбрать ему оптимальный режим. В этом я убедился, когда посоветовал пить клюкву другому своему знакомому, у которого были дикие головные боли от повышенного давления. Через пол года он мне признался, что после того, как регулярно стал пить клюквенный морс, и есть клюкву, его самочувствие значительно улучшилось. Клюква не дает быстрого эффекта, как лекарство. Для того чтобы почувствовать отдачу от применения этой ягоды нужно употреблять ее постоянно и длительное время.

Начиная с 1985 года я, постоянно стал ездить в лес за клюквой и регулярно употреблять ее. Вот уже одиннадцать лет обхожусь без кофе. Нет потребности его употреблять. Пью его только для разнообразия.

Кроме этого стал болеть значительно реже. Если до 1985 года я раз в два года из-за болезни брал бюллетени на 3-5 дней, то после того, как регулярно стал употреблять клюкву я девять лет не был на "больничном". Болел пять дней только в 1994 году.

У меня выработался свой метод лечения от простудных заболеваний. Как только чувствую, что с горлом что-то не в порядке, оно начинает "першить" я приступаю к лечению. Обычно вечером прихожу на кухню, беру с собой книгу, завариваю кипяток и пью горячую клюкву до тех пор, пока не чувствую, что состояние улучшается. Иногда приходится сидеть и пить клюкву по пять часов. Потом ложусь спать. От большого употребления клюквы ночью сильно потею, зато, когда утром встаю, самочувствие бывает гораздо лучше. Не могу похвастаться, что не остается ни каких следов болезни, кое-какие следы остаются, зато все проходит в более легкой, не опасной, без температуры и осложнений форме.

Лечебные свойства клюквы признают, конечно, все, но мне кажется, что все достоинства этой ягоды еще не исследованы.

Клюкву, конечно, легче и интереснее собирать, чем остальную ягоду. Осенью не бывает комаров и других кровососов. А если еще был сухой август, то в клюквенных болотах почти не остается воды и можно собирать ягоды на коленях и даже лежа.

Особое удовольствие получаешь при сборе клюквы, когда встретишь крупную ягоду, размером с вишню. В болотах изредка встречаются небольшие такие участки. На этих местах ведро ягоды можно собрать за час. Но к сожаления такое встречается не часто.

Однажды в конце сентября, в воскресение, я поехал в лес прогуляться, пособирать, что бог даст. Грибов не было и возвращаясь домой я решил срезать путь. Для этого пришлось переходить клюквенное болото. В болоте изредка встречались кочки, на которых было по десятку по два ягод, и я решил задержаться немного для сбора ягод. Не спеша, обходил знакомые места и постепенно ягоды закрыли дно корзинки. За час собрал литра полтора. В этом году клюква созрела рано и в начале сентября в основном вся ягода была уже выбрана. Но вдруг в одном месте встретился небольшой участок весь усыпанный крупной, размером с вишню, зрелой клюквой. С этого участка за пол часа собрал литров семь.

Пока собирал, понял, почему на выбранном болоте осталась не собранной такая великолепная ягода. Когда был массовый сбор, эта ягода еще не успела созреть, а так как урожай клюквы был хороший, то собиратели не жадничали и не рвали неспелую ягоду. Сезон сбора клюквы длиться семь - десять дней. Потом на болоте обычно ни кого не бывает. Поэтому на этом участке и осталась ягода. Разобравшись в ситуации, я стал вспоминать места, где раньше встречал крупную ягоду и стал их обходить. В результате еще за полтора часа работы я собрал дополнительно ведра полтора ягод. Мог бы, наверное, собрать и больше, но в этот день выехал в лес поздно, для прогулки, и чтобы засветло вернуться мне пришлось прекратить сбор.

Решил на это болото приехать в следующие выходные. Но как говориться "человек предполагает, а бог располагает". В начале октября, в середине следующей недели, выпало много снега и поездку пришлось отменить.

О сборе клюквы поздней осенью у меня остались еще одни интересные воспоминания. В середине октября стояла теплая погода, и я договорился с шурином съездить за клюквой. В этом году урожай клюквы был богатый и на болотах еще оставалось много ягоды.

Он живет в поселке Красногорский, я в Йошкар-Оле. У шурина есть машина и у меня в это время

машина уже была, поэтому договорились о рандеву в условленном месте.
Но в пятницу пошел снег. Я думал, что поездка отменяется, но к вечеру снег прекратился и стал таять. К утру в городе снега уже не было.

Встретились в условленном месте и поехали к знакомому болоту. Но не учли одно, что в лесу и на болотах другой микроклимат, там гораздо холоднее, чем в городе. В это утро все болото было под снегом. Только вершины некоторых кочек были не заснежены и на них краснели ягоды. Решили, чтобы домой пустыми не возвращаться, пособирать немного того, что есть. День был теплый и солнечный. Часа через два после начала сбора, вытаяли почти все вершины кочек. Чем дальше, тем больше сходил снег и больше открывалось ягод. К обеду на болоте снега почти не осталось. В этот день привез чуть больше ведра клюквы.

Клюкву собираю только руками. Однажды в магазине увидел специальную машинку для сбора этой ягоды. Купил ее, один раз пробовал собирать ей, но после десяти минут работы, - отказался. Машинки для сбора клюквы разработаны для северных районов России, где она растет на мху на ровных площадках. Там ее можно собирать без вреда для растения. У нас же клюква растет на кочках, в траве. Аккуратно ее снять машинкой без повреждения ягодника невозможно. Вот уже более десяти лет у меня в подвале валяется эта машинка. После первого сбора в лес я ее уже больше не брал. В наших болотах от нее только вред.

Клюква всегда ценилась. Ведь, пожалуй, это одна из ягод, которая может оставаться свежей, сохранить все витамины и полезные вещества до конца зимы. Весной, когда организм испытывает острую нехватку витаминов, клюква была незаменимой. Сейчас, пожалуй, незаслуженно, этой ягоде уделяется меньше внимания. В большей мере рекламируют южные фрукты, которые теперь можно покупать круглый год.

Но давно замечено, что для здоровья лучше питаться теми продуктами, которые произрастают или выращены в той местности, где живешь.

Еще во времена завоевания Ермаком Сибири было замечено странное явление. Пройдя определенное расстояние, войско казаков заболевало. Их охватывала слабость, вялость. Они вынуждены были останавливаться, строить укрепления, чтобы переждать период болезни. Для ускорения излечения местные шаманы рекомендовали питаться не взятыми с собой продуктами, а только местными.

Сейчас уже достоверно известно, что на живой организм оказывает влияние климатические, природные условия. Каждая определенная территория содержит определенную структуру микроэлементов отличную от других мест. Чем они дальше друг от друга, тем больше различие. Живой организм болезненно реагирует на эти изменения.

Ученые определили, что все живое на генетическом уровне содержит информацию о той местности, где оно выросло. И употребляя в пищу, какой либо продукт, мы вместе с ним получаем и эту информацию. Поэтому чрезмерное употребление южных фруктов вместо пользы, может принести и вред. Ведь на самом деле весной, когда организм ослаблен от нехватки витаминов, южные плоду несут лживую информацию, информацию о своей климатической зоне, что уже все цветет, что уже почти лето, можно расслабиться и не бояться простудных заболеваний. Эта информация вносит дисбаланс в работу организма, еще больше ослабляя его. Это относиться не только к привозным овощам и фруктам, но и другим продуктам питания - мясу, консервам. Там где в рацион питания входят в основном импортные продукты уровень заболевания населения гораздо выше. Мясо, привезенное из Австралии, несет полнейшую дезинформацию. Ведь когда у нас зима у них лето.

У местных продуктов этих недостатков нет. Тем более у клюквы. По содержанию витаминов она на много опережает южные плоды и ягоды.

На западе клюкве тоже уделяется внимание. Так я читал в одном издании, что в рацион американских школьников входит ежедневное употребление стакана клюквенного морса. Мой четырехлетний сын осенью не очень охотно употреблял клюквенный морс. Весной же наоборот стал постоянно его требовать.

Клюкву тоже любят лесные звери. На болотах постоянно встречаешь медвежьи следы, регулярно вспугиваешь глухарей и тетеревов.

Очень часто в наших лесах встречается брусника. Она поспевает недели на две пораньше клюквы, к середине августа, и в особенно большом количестве встречается по кромкам болот. Когда в августе обходишь болота в поисках белых и красноголовиков то везде встречаешь краснеющие грозди спелой брусники. Ягоды на брусничных кустиках растут кучно на некоторых гроздях бывает и по полусотне ягод.

Долгое время специально собиранием брусники я не увлекался. Только два или три раза, в урожайные для брусники годы, и при отсутствии в лесу грибов собирал и привозил домой по ведру и больше. Да и эта брусника по большей части не использовалась. Дело в том, что по традиции у нас дома бруснику замачивали. Пили в основном брусничную воду и то не часто. Лично у меня брусничная вода раздражает горло и я ее пью очень редко. Моченая брусника простояв в подвале год - два часто просто портилась и выбрасывалась. Стимула к сбору не была. Поэтому бруснику брал понемногу попутно со сбором грибов обрывая наиболее крупные грозди и бросая в корзину вместе с грибами. Дома ее выбирали и использовали для еды.

Отношения к бруснике у меня изменилось в начале 90 годов, после того как я женился. Тесть и теща очень уважают эту ягоду и я специально стал ездить за брусникой, искать ее, изучать места, где она лучше всего растет. Часто стал привозить по два - три ведра. В отличии от клюквы и другой ягоды бруснику очень удобно собирать руками. Если другие ягоды собираешь по одной, то бруснику берешь горстями, а при "машинном" сборе можно вообще устанавливать рекорды.

В это время я убедился, что брусники в местах, где я ходил за дарами леса уже более двадцати лет, растет гораздо больше, чем я думал, а встречал ее редко, только из-за незнания этой ягоды. Как я заметил, брусника чутко реагирует на погоду. В разные годы, в зависимости от погоды, хорошие урожай ее бывают в различных местах. Иногда на склонах у болот, иногда в лощинках, иногда приходиться углубляться в сами болота и искать бруснику на небольших островках. Эти острова посреди болот определяешь по растущим на них соснам и березам. В болотах растительность чахлая, невысокая, и если видишь среди болота высокие деревья, то значит там есть островок. Такие места при поиске брусники я всегда проверяю. В некоторые годы брусники бывает много с южной стороны островов и болот, в другие - с северной.

Небольшой срок увлечения сбором брусники не дали мне еще необходимых знаний, чтобы я безошибочно определял, где есть брусника, поэтому приходиться много ходить в поисках ягоды.

Один раз мы нашли бруснику в болоте. Ягода росла узкой полосой на высоких кочках. С одной стороны этих кочек росли чахлые болотные березки и кустарник, с другой - были небольшие кочки заросшие осокой. Между ними была полоса болота без всякой растительности. Было видно, что там долгое время стояла вода.

Вот эти кочки ярко алели от спелой ягоды. Полоса ягодника тянулась метров на сорок - пятьдесят. На этом месте часа за два мы собрали по два - три ведра брусники. Что интересно, дальше в этом болоте, на очень похожих участках, брусники совсем не было, а в других местах в лесу и на болотах она встречалась в небольшом количестве. На обратном пути к машине встретили знакомых, которые тоже приехали за брусникой. Хотя в этом лесу они собирают бруснику уже не один год, на этот раз в ведрах у низ было по три - пять литров ягод.

Особенно урожайным на бруснику (в моих местах) был 1997 год. Тогда начало сезона сбора брусники складывалось неудачно. Пол дня искали ягоду. Обошли все известные брусничные места. За это время набрали литров по шесть - семь. Когда пошли обратно к машине вышли на хорошую ягоду. Часа за два-три собрали еще по ведру. Но самое интересно, что когда ближе к вечеру, когда прошли еще метров сто в направлении к машине, то вышли на поляну которая вся была красная от ягоды , участок был очень большой и ягоды была разной степени спелости. Ближе к болоту в траве она была крупная и спелая, выше, на пригорке - помельче и не полностью зрелая, один бок был белый.

В эти места я вернулся через четыре дня. Погода стояла жаркая, солнечная, и за это время брусника полностью дозрела. За какие-то пять часов на этом месте собрал пять ведер брусники. Потом я неоднократно приезжал в эти места за ягодой, даже после того, как пошли белые грибы.

В этот год собрал 15 ведер ягод, и хотя большую часть их раздал родственникам и знакомым, очень много брусники оставалось. Чтобы она не испортилась, впервые провернули ее через мясорубку и засыпали сахаром. В таком виде она у нас не залежалась, все что заготовили на зиму было съедено.

Брусника великолепная ягода. Она применяется....

Но я употребляю очень мало брусники. Видимо на мой организм она не оказывает большого положительного действия и даже в большей мере вызывает раздражение. Родители жены наоборот очень ее уважают, и она им помогает. Поэтому считаю сам и рекомендую другим выбирать для употребления те ягоды которые приносят максимальную пользу.

На возвышенностях и пригорках растет еще одна ягода похожая на бруснику - это толокнянка. Форма ягодных кустиков и вид ягод почти тот же самый, но мякоть у нее сухая почти совсем без сока и много мелких косточек. В детстве я путал ее с брусникой. Соберешь горсть ягод, возьмешь в рот начнешь жевать и тут же выплюнешь.

Когда говоришь о ягодах никак нельзя обойти лесную землянику. Эту ягоду я стал собирать позже всех и теперь считаю, что от этого многое потерял. А заставил меня повернуться лицом к этой ягоде мой товарищ.

Как-то раз в марте я зашел к нему в гости, и он меня угостил чаем с земляничным вареньем. Когда он открыл банку и разлил варение в чашечки, то по комнате пошел такой чудесный летний аромат, что сразу вспомнилось лето, сосновый лес с терпким смолистым запахом хвои. Этот день и то удовольствие, которое получил от земляничного варения, я запомнил надолго. После этого решил, что нужно обязательно съездить в лес и собрать немного земляники.

В этом же году, в мае я купил машину и одна из первых поездок на ней в лес была за земляникой.

О достоинствах этой ягоды можно многое писать. По богатству витаминов и полезных веществ она занимает одно из первых мест. Цениться, как лекарственное растение и применяется для лечения многих болезней. Мне сильно врезались в память слова из книги В. Солоухина " ...Дядюшка моей жены сильно страдал печенью. Никакие медицинские средства уже не помогали. Подобно тому, как больная кошка инстинктивно находит среди разнотравья какую-то нужную ей траву, так и его потянуло на землянику.

На весь земляничный сезон он уехал в село,......где землянику собирали ведрами. Он собирал и съедал в день около двух литров ягод. Итак, два литра в день в течение всего земляничного сезона. Его болезнь прошла и больше не возвращалась".

В беседах с различными людьми я убедился в достоверности этих слов. Многие из них, на собственном опыте, убедились в целительных свойствах земляники. Врачи рекомендуют всем у кого больная печень съедать в год как минимум два стакана лесной земляники.

Летом на рынке земляника самая дорогая ягода. И ей постоянно торгуют. Но я ни когда не покупал ее там и не рекомендую другим. Земляника первоначально поспевает на открытых местах, на пригорках. Много ее растет на обочинах шоссейных дорог, на откосах железнодорожного полотна. И очень часто я вижу, как ее там собирают. Брать ее там удобно, не нужно отходить далеко от дороги в лес. Кроме этого на открытых местах гораздо меньше комаров, слепней, мошек, которые так докучают в лесу. Но от ягод собранных вдоль дорог больше вреда, чем пользы. На обочинах дорог оседает много ядовитых веществ и одно из них тетроэтилсвинец, который выбрасывается вместе с выхлопными газами. Все эти яды концентрируются в ягоде. Я уверен, что собиратели у дорог знают о вреде этих ягод и собирают их не для себя, а для продажи. Ведь никакого контроля за продаваемой на рынке ягоде нет.

Я заметил, что чем полезнее ягода, тем труднее ее собирать (за исключением разве, что клюквы). Когда начинается сезон сбора черники в лесу полно комаров. Но ни какие полчища комаров не сравняться с теми муками, которые испытываешь, когда собираешь лесную землянику. В сезон созревания земляники в лесу кроме комаров наблюдается массовое появление слепней и мошки. В жаркий летний день от них нет ни какого спасения. Не смотря на то, что весь измажешься репилентами, назойливо лезет в глаза мошка, а огромные слепни постоянно кружат над головой и при малейшей потере бдительности моментально наносят болезненные укусы. Они запросто прокусывают даже рубашку. После поездки в лес в ушах долго звучит их противное жужжание. Да и собираешь землянику медленно. Вначале сбор вроде бы идет быстро, но земляника ягода очень нежная и легко уминается. Чем выше его уровень в ведре, тем сильнее под собственной тяжестью она спрессовывается. Собирание последних ягод до полного уровня пятилитрового ведерка затягивается на длительное время. Соберешь полное ведерко, а по дороге домой его утрясет и оно снова не полное. Давно уже собираюсь для сбора земляники специально купить небольшую корзинку. В корзине земляника будет и дышать и меньше уминаться.

Но зимой когда пьешь чай с земляничным варением, вспоминаешь не муки сбора, не летающих кровососов, а солнечные полянки и прогалины в лесу и смолистый аромат соснового бора.

Несмотря на то, что при сборе земляники окружают тучи слепней и комаров езжу за земляникой и собираю её всегда в приподнятом настроении, с "охоткой". Да и, наверное, без соответствующего настроя трудно выдержать пытки "кровососами". Прочувствовал, что такое собирать без настроения в 2001 году. Когда ехали в лес было все нормально, команда проверенная, ездила со мной не один раз, "разведка" сообщила, что ягод много. Заехали в лес, на вырубку, - на самом деле ягод много. Стал переодеваться, открыл у Нивы багажник, закрыл на ключ обе двери. Переоделся, взял корзину и захлопнул багажник. Отошел от машины на сто метров, сунул руку в карман, - ключей от машины нет. Подумал, - неужели потерял. Пошел обратно к машине по своим следам, - ключей нет. Около машины ключей тоже нет, случайно бросил взгляд на заднюю полку, - ключи там. Машина закрыта, ключи внутри, находимся далеко в лесу, в карманах только маленький перочинный нож. Не буду вдаваться в подробности, как открывал машину, но смог открыть без всяких технических средств и приспособлений, правда, ушло на это полтора часа и куча нервов.

Все настроение улетучилось. Хотя и собирал ягод 6 литров, но собирал ее через силу и как следствие очень сильная усталость. Планировал собирать землянику два дня, но ехать в воскресение уже не было настроя и, поэтому от второй поездки отказался. Но не даром говорят, что не бывает худа без добра. В этом году я сварил самое лучшее свое земляничное варение.

Летом семья у меня отдыхает в поселке Красногорске у тестя с тещей. Поэтому и собирать ягоды и варить варение мне приходиться самому. Раньше, когда была нехватка времени, я не мог точно следовать технологии варки и ягоды земляники в варенье получались жестковатыми. В этот раз я точно следовал рецепту, сварил сироп, засыпал ягоды, на медленном огне довел до кипения, пять минут кипения, затем давал остыть. Всего за два дня этот процесс повторил четыре раза. Ягоды в варении получились мягкими и сочными.

В республике есть много хороших земляничных мест, но до большинства из них тяжело добраться. Особенно запомнилась одна поездка за ягодой в Килемарский район. Ехать пришлось по лесной дороге проложенной для вывозки леса. Дорога была вся разбитая, по большей части песчаная, местами, где она проходила около болот, - залита водой.

Ранним утром проехали нормально, только один раз застряли в песке, но быстро выбрались. Кое-как нашли земляничные места. На свежих вырубках, которые находились в низких, сырых местах кусты земляники были высокие и усыпаны крупной ягодой. С одного куста можно было собрать горсть ягод. Но на этих вырубках ягоду уже собирали до нас и поэтому нетронутых мест оставалось мало. Проехали немного дальше, и попали на старую вырубку, которая была на возвышенности. Ягоды там было очень

много, такого я ни до, ни после этой поездки не видел. Но до этого неделю стояла солнечная жаркая погода и поэтому большая часть ягоды там была уже высушенная солнцем. Собирали землянику до двух часов. День был солнечный и часам к десяти стало очень жарко. Чем дальше собирали, тем чаще я смотрел на небо - не собирается ли гроза. Если бы прошел сильный дождь, то дорога стала бы непролазной и мы на "Москвиче" могли бы застрять надолго.

Обратная дорога была очень тяжелой. Песчаная дорога буквально полыхала жаром и двигатель очень быстро перегревался, поэтому очень часто нужно было останавливаться. Два раза застревали в песке, и приходилось откапываться. Местные жители, которые на лесных полянах косили сено, смотрели на нас, наверное, как на больных. Ведь кроме нашей машины и одного "Запорожцы", ни каких легковых автомобилей там не было. Встречались в основном тракторы "Кировцы". Если по лесной дороге до ягодных мест утром проехали минут за 30, то выбирались часа полтора. В этот день я собрал двенадцать литров земляники. После этой поездки уже несколько лет мечтаю снова попасть в те места, но ехать на своем "Москвиче" не рискую. Для поездки нужен вездеход.

Собираю ягоды в другом месте. Хотя там ягод гораздо меньше, зато нет проблем, как добраться и выбраться.

Последние наблюдения показали: чтобы стабильно собирать землянику недостаточно знать одно-два земляничных места. Со временем известные земляничные места вырождаются, лес, поляны, вырубки зарастают и там где совсем недавно собирал хорошие урожаи, количество земляники уменьшается или она исчезает совсем. Не малое значение имеет и погода.

В 2002 году весна и начало лета было почти совсем без дождей. Жара сменялась холодом, первый цвет земляники появился еще в середине мая, но его побило заморозками. В лучшие годы землянику начинали собирать уже в конце второй, начале третьей декады, в этом же году первые ягоды появились только в начале июля. С нетерпением ждали, когда можно выехать за земляникой.

И вот этот день настал, 6 июля с утра поехали в лес. От шоссе до вырубки, где два года подряд были большие урожаи ягоды, нужно было проехать полкилометра по лесной дороге. По обочинам этой дороги, в траве, краснели ягоды, настроение приподнималось в предчувствии хорошего сбора. Машину оставили в лесу, в тени у края вырубки. Вышли на место - ягод нет, весь земляничник выгорел на солнце. Прошли всю вырубки и только в одном месте, в низине, в густой траве у самого леса, отдельными небольшими участками, земляничник сохранился, но ягод не было, земляника цвела. И только в лесу смогли собрать немного ягод. Участок леса, где росла земляника, был небольшой и за полтора часа сборов его весь выбрали. Собрали по три-четыре стакана. Решили переехать на другое место, в лес, где пятнадцать лет назад успешно собирали ягоду, но земляники там не оказалось. Лес зарос папоротником. Так как других мест, где в лесу растет земляника мы не знали, то пришлось закончить сбор

Грибными тропами

Это еще один раздел книги, который я начал, но не закончил. 2004 и 2005 годы были не очень грибными, поэтому ярких впечатлений не оставили. В этом разделе книги находятся статьи, которые написаны позднее, под впечатлением очередного грибного сезона. Думаю, что это будет хорошим дополнением к книге "Смиренная охота", даст больше информации о грибах, условиях для их произрастания.

Год 2003.

Капризы природы преподнесли очередной, и в некотором роде, приятный сюрприз. В начале июня "пошли" грибы, и не единичные экземпляры, а в количестве, которое не всегда можно собрать и в самое лучшее грибное время - в августе.

Для большинства людей индикатором появления грибов в лесу служит рынок. Появились на рынке грибы в большом количестве, значит можно ехать в лес. Первые единичные грибы, белые, красноголовики и подберезовики, стали появляться еще в конце мая, а в конце первой декады июня грибы продавались уже ведрами.

И, конечно, глядя на это грибное изобилие на рынке, в праздничные дни многие поехали в лес за грибами. Двенадцатого июня на лесных дорогах стояли десятки машин, народ ходил по знакомым местам, где привыкли в обычные годы, в конце лета, собирать богатые урожаи. Но многих ждало разочарование, они ограничивались находкой нескольких грибов, причем не лучшего качества. Пошли разговоры, что грибы уродились где-то в другом месте. В последующие дни количество любителей тихой охоты значительно уменьшилось.

Но грибы в лесу были, просто в этом году, в начале лета, они появились не там, где их привыкли собирать в обычные годы. Мне звонили знакомые и спрашивали, где и сколько я собрал грибов, и очень удивлялись, когда узнавали, что почти в тех же местах, где ходили они и не находили грибов, я со своими напарниками набирал по 4-5 ведер красноголовиков.

Сейчас я хочу поделиться личными наблюдениями, где хорошо росли грибы в начале нынешнего грибного сезона, проанализировать причины раннего грибного изобилья.

Ранние грибы не редкость для нашей республики. Уникальная природа создает все условия для их появления в начале июня и даже в мае. Самый ранний белый гриб я нашел 23 мая. В начале июня собираю белые грибы в небольшом количестве примерно раз в три года. За тридцать лет моих походов в лес было два случая, когда в начале лета грибы можно было собирать ведрами. Правда сезон сбора ранних грибов бывает недолгим, большая продолжительность светового дня и жаркое солнце быстро высушивает почву и грибница засыпает до новых обильных дождей.

В этом году, посмотрев, какие грибы присутствуют на рынке, первый выезд за грибами я сделал в воскресение, 8 июня. Сначала приехал на место, где в предыдущие годы чаще всего находил белые грибы в начале лета. Но, там уже ходили до меня, часто встречались корешки срезанных боровиков и шляпки осыпавшихся переросших белых. Нашел всего три небольших подберезовика.

На втором "надежном месте" положение аналогичное.

Оценив ситуацию, решил проехать подальше в лес, ближе к болотам, зная по прежним походам в лес, что там часто встречаются белые и красноголовики, а народу бывает меньше чем в предыдущих местах. Беглая проверка на ровных возвышенных местах показала, что там очень сухо и поэтому грибов искать не стоит. Зато, как только прошли к низменному острову на болоте, так сразу натолкнулся на боровик средних размеров, крепкий и совершенно не червивый. Пройдя по краю этого острова, нашли на троих штук тридцать белых и с десяток красноголовиков. Настроение сразу поднялось, - грибы в лесу есть. Сделали переход примерно с полкилометра до аналогичного места, по пути собирая одиночные боровики, и там, на участке вдоль болота, заросшего мелким березняком, нашли россыпи красноголовиков. Минут за сорок собрали ведра по два этих грибов.

В следующие поездки, зная местность, я приводил знакомых в такие же места, и обязательно там находили красноголовики. Собирали обычно по 3-5 ведер грибов на человека. По дороге домой, проезжая мимо других грибников, видели, что у большинства из них корзины и ведра были почти пустые.

Что же послужило причиной появления ранних грибов в республике в текущем году, и почему они росли именно у болот?

Прежде всего, на это повлияли необычные погодные условия. В этом году был очень жаркий апрель и май, среднемесячная температура была гораздо выше нормы. Земля прогрелась. А основное для грибов это тепло и влага. Я заметил, что если после засушливой поры, пройдут теплые и обильные дожди и установиться стабильная и не жаркая погода, грибов в лесу бывает особенно много.

В конце мая пришли холода, и выпали осадки. Конечно, влаги было недостаточно для роста грибов по всему лесу, но были места, где воды было достаточно. Это болота, вода в которых стоит долго и подпитывает влагой почву вдоль болот, на болотных островах и в низких местах. Здесь даже небольшие осадки, выпавшие в конце мая, спровоцировали грибницы к плодоношению. Грибное изобилие было на определенных участках, где создались наиболее благоприятные условия. На возвышенностях влага не сохранилась, и грибов почти не было. Даже у болот, на участках чуть-чуть пониже тех, где росли красноголовики, грибов тоже не было, хотя осенью там они росли изобильно. Вода оттуда ушла немного позднее и почва не успела прогреться в достаточной мере.

В праздничные дни на рынке продавали ведрами и боровики. В воскресение, 15 июня, я специально поехал проверить заветные места, где растут боровики. Но за два часа нашел всего 8 хороших боровичков. Видел много переросших, а также немного срезанных до меня грибов. Кто-то успел пройти раньше. Пришлось снова дойти до болот и затариться красноголовиками.

Боровиков было мало, по моему мнению, из-за недостатка в тех местах влаги. Дожди шли не сплошные, а местами. Там где выпало достаточно осадков, там грибы "пошли". А для того, чтобы такое место найти нужно везение или информация других грибников. Здесь достаточно ошибиться даже на пол километра и останешься ни с чем.

Однажды в конце лета мы поехали за грибами. Грибы попадались везде, но их было немного и в поисках пришлось уйти далеко в лес. Когда возвращались обратно, в километрах 3 от машины, нас застал проливной дождь. Он лил пол часа и вымочил нас насквозь. Переждав дождь под сосной, пошли к машине. И что было удивительно, примерно за километр до машины вышли в совершенно сухой лес, здесь не выпало ни капли осадков. Когда через неделю приехали снова в лес, то там где остановились, совершенно не было грибов, все было посушено. Зато когда дошли до того места, где застал нас дождь, то увидели ряды стоящих отборных белых грибов.

Сейчас ожидаются дожди, были туманы и мне кажется, что июнь еще порадует нас хорошим урожаем грибов. И я надеюсь, что мои заметки помогут вам правильно выбрать место и собрать богатый лесной урожай.

17.06.2003 г.

Прогнозы подтвердились, этот год был урожайным на грибы. Я даже установил личный рекорд по сбору груздей. Собирал так много, что по приезду из леса стал отдавать их знакомым и родственникам, что до этого никогда не бывало. Раньше предпочитал их солить самостоятельно, и угощал уже солеными грибами. Продолжение следует...